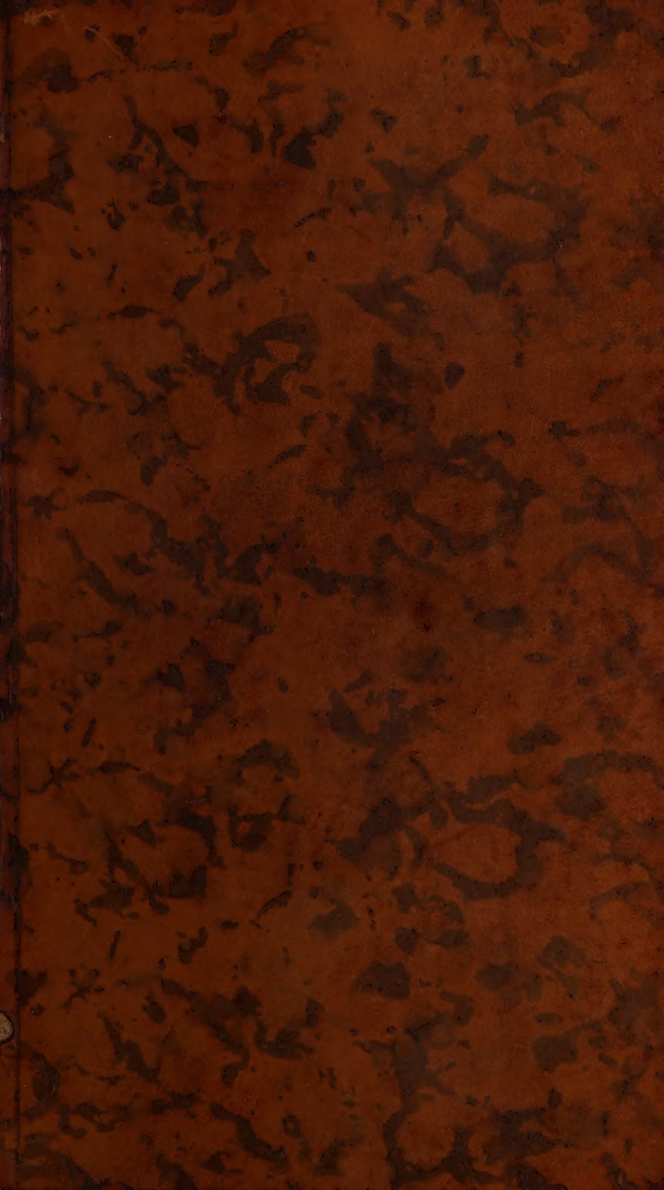



VIXI LIBER ET MORIAR
John Selwin.



DICTIONNAIRE

DES

ALIMENS;

TOME SECOND.

DICTIONNAIRE DES ALIMENS, VINS ET LIQUEURS,

LEURS QUALITÉ'S, LEURS EFFETS, relativement aux différens âges, & aux différens tempéramens;

AVEC

LA MANIERE DE LES APPRÊTER, ANCIENNE ET MODERNE,

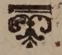
Suivant la méthode des plus habiles Chefs-d'Office, & Chefs de Cuisine, de la Cour, & de la Ville.

Ouvrage très-utile dans toutes les familles.

Opinor.
Hæc res & jungit, junctos & servat amicos.
Horat. 5. L. 1. v. 54.

Par M. C. D. Chef de Cuisine de M. le Prince de ***.

TOME SECOND.

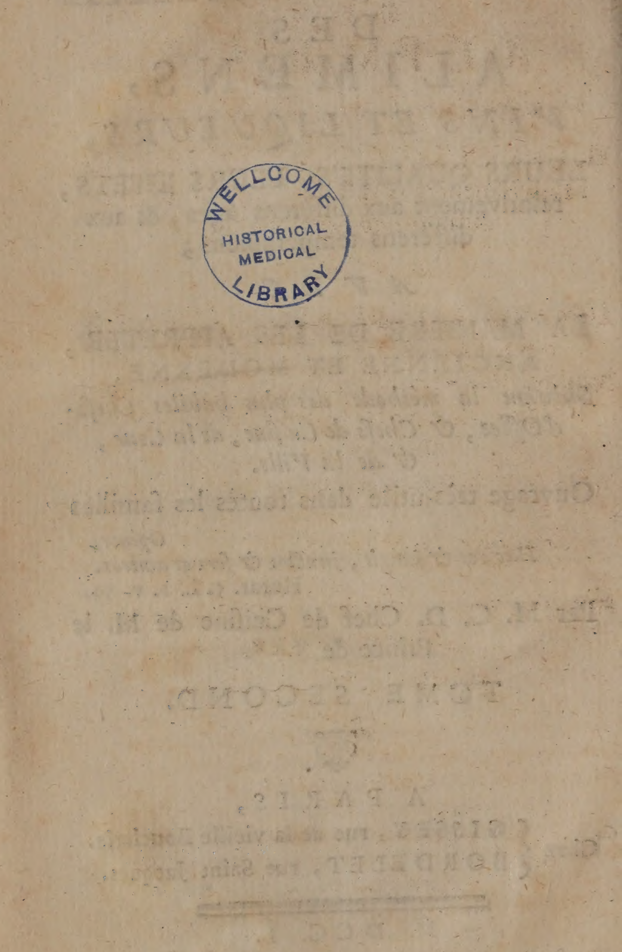


A PARIS,

Chez GISSEY, rue de la vieille Boûclerie.
BORDELET, rue Saint Jacques.

M. DCC. L.

Avec Approbation & Privilege du Roi.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY



DICTIONNAIRE
DES
ALIMENS
TANT SOLIDES QUE LIQUIDES.

FAI.



AISAN, *Phaſianus*. Oiſeau à peu près de la figure & de la groſſeur du coq ; il a un bec long d'un travers de pouce, & recourbé en ſon extrémité, ſa queuë eſt fort longue & de différentes couleurs; il n'y a gueres d'oiſeaux qui aient un goût plus exquis que le faiſan; auſſi eſt-il ſervi ſur les tables les plus délicates.

Le faiſan eſt diſtingué en mâle & en femelle; le mâle eſt plus gros, plus beau, & d'un goût plus agréable que la femelle ; il vit dans les bois de fruits, de ſemences, de baies, & ſur-tout d'avoine, qui ſont de bons alimens, & qui contribuent à rendre ſa chair d'un bon ſuc.

Il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil ; il convient principalement en automne où il eſt plus gras qu'en tout autre tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament.

Il nourrit beaucoup, il fournit un bon ſuc, &

produit un aliment ſolide & durable ; il fortifie, il reſtaure, il rétablit les hétiques & les perſonnes convaleſcentes, il ſe digére facilement. Tous ces effets dépendent de la qualité de ſa chair qui n'eſt ni trop humide, ni chargée de ſucs viſqueux & groſſiers, mais médiocrement ſéche, & de la proportion convenable des parties huileuſes & balſamiques, & des ſels volatils qu'elle contient.

On doit choiſir le faiſan jeune, tendre, gras & bien nourri.

Il y a une autre eſpece de faiſan appellé en latin *Urogallus*, que l'on diviſe encore en grand & en petit ; le premier eſt grand comme un coq d'Inde, il a la tête noire, le bec court, le cou long, & les plumes de couleur noirâtre ou rougeâtre.

Le ſecond eſt appellé faiſan de montagne; il ne différe de l'autre qu'en ce qu'il eſt plus petit. Ces oiſeaux habitent les montagnes, les forêts & les pays ſeptentrionnaux ; ils ont tant de chaleur qu'ils demeurent cachés ſous la neige pendant trois mois ſans en être incommodés.

Leur chair eſt d'une ſaveur délicieuſe ; elle a les mêmes vertus que celle du faiſan, elle eſt aſſez ſéche, & elle contient par conſéquent peu d'humeurs viſqueuſes & groſſieres. Enfin elle fournit un bon ſuc & un aliment ſolide & durable.

Faiſan à la broche.

Les faiſans & les faiſandeaux étant plumés & vuidés, faites-les refaire & les épluchez proprement ; piquez-les de menu lard, mettez-les enſuite à la broche couverts d'une feüille de papier, & les faites cuire à petit feu. Quand ils ſont preſque cuits, ôtez le papier, faites-leur prendre une belle couleur dorée, tirez-les de la

broche & les ſervez chaudement avec une ſauſſe au verjus, ſel & poivre, ou à l'orange.

Faiſan à la ſauſſe à la carpe.

Prenez un faiſan bien retrouſſé, bardez-le d'une bonne barde de lard & le faites rôtir, & prenez garde qu'il ne ſe déſéche à force de cuire.

Pendant qu'il rôtit, rangez au fond d'une caſſerole des tranches de veau & de jambon, quelques tranches d'oignons, des racines de perſil, & un bouquet de fines herbes.

Prenez enſuite une carpe vuidée, lavez-la dans une eau ſeulement; coupez-la par morceaux comme pour la mettre à l'étuvée; arrangez les morceaux dans la même caſſerole, & mettez le tout ſur le feu prendre couleur.

Moüillez enſuite le tout d'un bon jus de veau & de vin de Champagne; ajoutez une gouſſe d'ail, des champignons hachés, des trufes & quelques croûtes de pain. Quand le tout eſt bien cuit, paſſez-le à l'étamine à force de bras, & faites que la ſauſſe ſoit un peu liée; ſi elle ne l'étoit pas aſſez, vous y ajouterez un peu de coulis de perdrix.

Cela fait, débardez votre faiſan, mettez-le dans cette ſauſſe, laiſſez-l'y boüillir cinq ou ſix boüillons; dreſſez-le dans un plat, la ſauſſe par deſſus, & ſervez chaudement.

Vous pouvez encore faire blanchir des laitances de carpes, leur faire faire un boüillon dans la ſauſſe après l'avoir paſſé au tamis, & ſervir ce ragoût avec un jus d'orange ſur le faiſan.

Faiſan à la braiſe.

Plumez, vuidez & épluchez votre faiſan, coupez-lui les pates, mettez le bout des cuiſſes dans

le corps, & le faites refaire; piquez-le enfin de gros lard bien assaisonné.

Garnissez le fond d'une marmite de lard & de tranches de bœuf battu avec sel, poivre, fines épices, fines herbes, tranches d'oignons, panais & carotes; mettez-y ensuite votre faisan avec même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de tranches de bœuf & bardes de lard, & faites cuire doucement feu dessus & dessous.

Faites un ragoût de foies gras, ris de veau, champignons, trufes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, si vous en avez; passez le tout avec lard fondu, moüillez de jus & laissez mitonner. Votre ragoût cuit, dégraissez-le & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon.

Tirez votre faisan de sa braise, égouttez-le; dressez-le dans un plat, votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

L'on sert le faisan à la braise avec différens ragoûts de légumes, quelquefois avec un ragoût d'huîtres ou d'écrevisses en gras. (Voyez sous les articles particuliers, la maniere de les faire.)

Faisan en ballon aux pistaches.

Desossez votre faisan, faites-en un ballon de la même maniere que le dindon en ballon. (Voyez cet article au mot *Dindon*) Quand il est cuit, servez avec un ragoût de pistaches. (Voyez au mot *Pistache*, la maniere de le faire.)

Faisan à l'Espagnole.

Votre faisan étant bien faisandé, remplissez-le d'une farce faite avec son foie, persil, ciboules, champignons hachés, lard rapé, deux jaunes d'œufs; faites-le cuire ensuite à la broche & le servez avec une sausse à l'Espagnole, que vous ferez ainsi.

Garnissez le fond d'une casserole de deux tranches de jambon & de quelques tranches de

veau, deux racines & deux oignons en tranches; faites ſuer ſur le feu. Quand le tout eſt attaché, moüillez avec de bon boüillon, du coulis, une demi-bouteille de vin de Champagne que vous aurez fait boüillir auparavant; ajoutez une poignée de coriandre, une gouſſe d'ail, un bouquet de perſil, ciboules, girofle, une demi-feüille de laurier, deux cuillerées d'huile; faites boüillir cette ſauſſe deux ou trois heures à petit feu; dégraiſſez-la enſuite, faites-la réduire, ſi elle ne l'eſt pas aſſez, paſſez-la au tamis & ſervez avec votre faiſan.

Faiſan en filets.

Coupez en filets un faiſan froid, cuit à la broche; mettez chauffer ces filets dans une bonne eſſence avec de l'échalote hachée bien menu; ne les laiſſez point boüillir; dreſſez-les enſuite ſur un plat garni de croûtons paſſés au beurre, l'eſſence à l'échalote par deſſus avec un jus d'orange.

Faiſan aux laitances de carpes.

Farciſſez un faiſan de ſon foie, comme nous l'avons dit, & les faites cuire à la broche; faites blanchir des laitances, mettez-les dans une bonne eſſence, un demi-ſetier de vin de Champagne; après l'avoir fait boüillir & écumé, faites cuire les laitances dedans; dégraiſſez & ſervez ſur le faiſan.

Faiſan à la broche aux piſtaches.

Faites cuire à la broche un faiſan envelopé de bardes de lard & de papier, & farci de ſon foie, lard rapé, perſil, ciboules, champignons hachés, trois jaunes d'œufs. Quand il eſt cuit, ſervez-le avec un ragoût de piſtaches; pour cela échaudez un quarteron de piſtaches, & les mettez dans une bonne eſſence.

Faisan pour Entrée avec différens ragoûts & différentes sausses.

Faites une farce avec le foie du faisan, persil, ciboules, champignons, trufes; le tout haché & manié avec du beurre, sel, fines épices; remplissez-en le corps du faisan, cousez-le, troussez les pates en long, faites-le cuire à la broche envelopé de lard & de papier.

Quand il est cuit, servez-le avec tel ragoût que vous jugerez à propos, comme trufes, olives à la chia, aux écrevisses, aux choux, ou avec une sausse à la Sultane, à l'Espagnole, à l'Italienne. (Voyez sous les articles particuliers, la maniere de faire ces *Sausses* & ces *Ragoûts.*)

Faisandeau à la sausse du Brochet à la broche.

Faites une farce avec un ris de veau, une tetine de veau blanchie, un peu de jambon, champignons, persil, ciboules hachées, un peu de fines herbes, poivre, sel, fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crême; hachez bien le tout ensemble, farcissez-en le faisandeau, passez une brochette au travers des trufes, & les attachez à la broche; envelopez-les d'une barde de lard & de feüille de papier, & faites cuire à petit feu.

Prenez une livre & demie de roüelle de veau coupée par tranches avec un morceau de jambon, garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches & quelques morceaux de panais & de carotes; faites suer le tout à petit feu, & quand il est attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu avec une pincée de farine & remuez le tout ensemble sept ou huit tours sur le fourneau.

Prenez ensuite un brochet vuidé, écaillé, lavé & coupé par morceaux; mettez-le dans la casserole où est le coulis, faites-lui faire trois ou quatre tours sur le fourneau; moüillez-le de

jus & de boüillon, moitié l'un, moitié l'autre; assaisonnez de sel, poivre, clous, un peu de basilic & de laurier, persil, ciboules entieres, champignons & trufes coupées; mettez-y la croûte d'un petit pain, & deux verres de vin de Champagne que vous ferez boüillir auparavant; faites mitonner le tout ensemble. Quand il est cuit & diminué à propos, passez-le dans une étamine, ne faites que le presser sans le passer comme un coulis; si la sausse n'étoit pas assez liée, mettez-y un peu de coulis & de jambon, & la tenez sur des cendres chaudes.

Le faisandeau étant cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, dressez-le dans un plat, la sausse de brochet par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Potage de Faisandeaux farcis.

Farcissez vos faisandeaux avec une farce faite de blanc de chapon, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs crus; assaisonnez de sel, muscade, un peu de poivre blanc; faites les cuire ensuite avec bon boüillon, un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits, tenez-les chaudement sur la cendre chaude, & faites un coulis.

Prenez deux livres de veau & un morceau de jambon; coupez-les par tranches, garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, carotes & panais & faites suer sur le fourneau; moüillez ensuite avec moitié jus, moitié boüillon; mettez-y quelques croûtes de pain, champignons, trufes hachées, un peu de persil & de basilic, une ciboule, quelques clous; faites cuire le tout ensemble.

Pilez dans un mortier deux ou trois cailles cuites à la broche. Le coulis étant cuit, tirez les tranches de veau de la casserole, délayez-y les cailles pilées & passez à l'étamine; mettez votre coulis sur les cendres pour le tenir chaud. Mitonnez des croûtes de bon boüillon, dres-

ſez vos faiſandeaux ſur ce potage tout autour; un petit pain farci au milieu, votre coulis par-deſſus & ſervez chaudement.

Autre Potage au roux de Faiſandeaux ſans être farcis.

Faites-les cuire de la même maniere que les autres; préparez un ragoût de trufes ou de petits champignons. (Voyez aux mots *Trufes & Champignons*, la maniere de les faire.) Mitonnez des croûtes de bon boüillon, dreſſez vos faiſandeaux ſur votre potage, le ragoût tout autour & le coulis par-deſſus, de la même maniere qu'on vient de le dire, & ſervez chaudement.

Pâté chaud de Faiſan.

Prenez de la chair de faiſan & de la chair de poularde, un morceau de cuiſſe de veau tendre; hachez bien le tout enſemble avec perſil, ciboules, champignons, mouſſerons, quelques ris de veau, du jambon cuit & du lard cru. Etant bien haché & aſſaiſonné de fines herbes & épices, ſel & poivre, formez-en un bon godiveau, faites une pâte un peu forte; vous pouvez en faire un pâté à deux abaiſſes, ou un pâté découvert que vous ferez bien cuire. Quand il eſt cuit, dégraiſſez-le, mettez-y un coulis de champignons, & ſervez chaudement.

Autre pâte de Faiſan aux trufes.

Votre faiſan vuidé, piqué de gros lard bien aſſaiſonné, farciſſez-en le corps avec lard rapé, champignons hachés, une trufe verte, perſil & ciboules hachées, le tout bien mêlé enſemble; dreſſez votre pâté d'une pâte commune; mettez au fond lard rapé, ſel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez votre faiſan dans votre pâté avec mêmes aſſaiſonnemens par-deſſus; couvrez-le de tranches de veau, de lard rapé, de beurre frais, de bardes de lard; fermez en-

ſuite votre pâté & le mettez au four. Pendant qu'il cuit, prenez des trufes bien pelées & bien lavées, coupez-les par tranches, mettez-les dans une caſſerole, moüillez-les de jus, faites-les mitonner à petit feu; liez-les d'un coulis de veau & de jambon, mais qu'il ſoit un peu clair.

Votre pâté étant cuit, ouvrez-le, ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dégraiſſez-le bien, jettez votre ragoût de trufes dedans, & ſervez chaudement.

Au lieu d'un ragoût de trufes, vous y pouvez mettre une ſauſſe à la carpe, ou un ragoût de ris de veau & de foies gras pour varier de tems en tems. (Voyez ſous les articles particuliers, la maniere de les faire.)

Pâté froid de Faiſan.

Trouſſez-les proprement & leur caſſez les os; piquez les enſuite de gros lard & de jambon; aſſaiſonnez de fines herbes, perſil, ciboules & épices; dreſſez-les ſur une abaiſſe de pâte ordinaire avec laurier, beurre frais, bardes de lard & lard pilé; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & fines épices; couvrez & façonnez proprement votre pâté & faites cuire deux ou trois heures ſuivant le degré de chaleur.

Autre pâté froid de Faiſan.

Vuidez & retrouſſez proprement vos faiſans, gardez-en les foies, faites-les refaire, piquez-les de gros lard & de jambon; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & fines épices, perſil & ciboules hachées.

Pilez les foies avec une trufe verte hachée & du lard rapé; aſſaiſonnez-les d'un peu de ſel & de poivre; farciſſez-en le corps de vos faiſans. Faites une abaiſſe de pâte commune; faites-y un lit de lard rapé aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, une feüille de laurier, arrangez-y vos faiſans; dans les intervalles, mettez des

trufes vertes bien pelées ; assaisonnez dessus comme dessous, mettez-y du lard pilé, un morceau de beurre ; garnissez de bardes de lard, & couvrez d'une abaisse de même pate;dorez votre pâté & le faites cuire au four l'espace de quatre heures ; faites un trou au milieu de peur qu'il ne creve. Quand il est cuit bouchez le trou, & le laissez réfroidir. Quand il est froid, ôtez le papier de dessous, dressez-le dans un plat, une serviette blanche dessous, & servez pour Entremets.

Le faisan est fort sain de quelle maniere qu'on l'apprête, & ne peut produire aucuns mauvais effets, à moins que l'on en use avec excès. On doit seulement faire attention que dans les différentes sausses & dans les différens ragoûts avec lesquels on le sert, on ne doit pas faire entrer trop d'épices & d'assaisonnemens, dont le fréquent usage est toujours nuisible à la santé.

Il est moins sain en pâté que de toute autre maniere ; parce que le lard, les graisses & autres choses semblables ne servent qu'à rendre sa chair plus indigeste, comme on le verra à l'article des pâtés.

FAON, *Hinnulus*. C'est le petit du daim & du cerf. Quelques-uns préférent les faons qui tetent encore à ceux qui sont plus vieux ; c'est une friandise mal entenduë que de rechercher les faons qui sont encore dans le ventre de leurs meres ; car la viscosité de leur chair est si grande qu'on ne sçauroit en manger sans être dégouté, outre que les sucs dont elle abonde sont si crus, qu'elle ne peut se digérer, ni se convertir en un aliment salutaire. Voyez aux articles *Cerf* & *Daim*.

Maniere de l'apprêter.

Le faon de daim se peut servir comme le daim, excepté la marinade qui ne doit pas être

ſi forte ; on peut ſervir pour grande Entrée une cuiſſe de faon avec la croupe moitié piquée, moitié pannée, garnie de petits pâtés, & une poivrade par-deſſus.

Autre façon.

Ou bien après l'avoir piqué de menu lard, on le mange rôti à l'aigredoux, faiſant la ſauſſe avec le dégoût ſucré, poivre blanc, citron verd, un peu de ſel, farine frite & échalote coupée ; on fait boüillir le tout à petit feu avec vin ou vinaigre. On tourne le faon dedans de tems en tems, afin qu'il en prenne le goût, & l'on ſert chaudement.

FARCE, *Fartum*, *Farcimen*, ſe dit en cuiſine des viandes ou autres choſes qu'on hache pour en farcir après quelque volaille ou autres viandes, tant en gras qu'en maigre. On fait des farces de bien des façons ; on trouvera dans les articles particuliers, la maniere de faire chaque farce : on ne donnera ici que la farce de poiſſon.

Farce de Poiſſon.

Après avoir habillé & deſoſſé des brochets, des carpes, des anguilles, des barbeaux & autres poiſſons ſemblables, hachez toutes ces chairs enſemble & bien menu.

Faites une omelette qui ne ſoit pas trop cuite; hachez-y des champignons, des trufes, du perſil & de la ciboule ; hachez l'omelette avec le reſte ; ajoutez-y une mie de pain trempée dans du lait, beurre & quelques jaunes d'œufs ; faites une farce qui ſoit bien liée, faites-la cuire pour la manger ſeule, ſi vous voulez, ou bien ſervez vous-en pour farcir des ſoles & des carpes ſur l'arête pour faire de petites andouillettes, pour farcir des choux, former des croquets, des pigeons, & tout ce que vous jugerez à propos, comme ſi c'étoit un jour gras.

En général toutes les farces ſont indigeſtes & peſantes à l'eſtomac ; il eſt vrai qu'on les aſſaiſonne & qu'on les épice beaucoup pour en faciliter la digeſtion ; mais ces mêmes épices en produiſant ce bon effet auquel on les deſtine, peuvent en produire un autre bien différent. Tous ces ingrédiens échauffent conſidérablement, & quand ils ſont prodigués, ils ne peuvent être que funeſtes à la ſanté, en allumant le ſang & les liqueurs, ſurtout dans les temperamens chauds & bilieux. (Voyez *Aſſaiſonnement*, *Epice*.)

FASEOLE. Eſpece de légume autrement appellé *Haricot*. Voyez ce mot ; c'eſt ce qu'on appelle à Paris des feves.

FENOUIL, *Feniculum*. Plante qu'on ſeme dans les jardins potagers, & dont la tige eſt droite, canelée, creuſe, & s'éleve à la hauteur de cinq ou ſix pieds ; ſes feüilles ſont d'une verd obſcur, découpées en longs filamens, d'une odeur agréable & d'un goût aromatique. Les ombelles qui croiſſent à la cime de la tige produiſent des fleurs à cinq feüilles diſpoſées en roſes ; à ces fleurs ſuccedent des fruits qui renferment chacun deux graines oblongues, arrondies, cannelées ſur le dos, applaties de l'autre côté, d'une couleur noirâtre & d'un goût âcre, ſa racine eſt longue & groſſe comme le doigt.

Les feüilles & les ſemences de fenouil fortifient l'eſtomac, & adouciſſent les âcretés de la poitrine ; la ſemence chaſſe les vents, aide à la digeſtion ; il y en a qui font entrer dans les ſalades les jeſts de fenouil encore nouveaux & tendres.

Fenouillette.

C'eſt une liqueur compoſée d'eau-de-vie & de ſemence de fenouil; la meilleure & la plus agréable ſe fait avec une pointe d'eſſence de fenouil & une

pinte de bon esprit de vin que l'on met dans une une terrine en y ajoutant six pintes de la meilleure eau-de-vie, une pinte d'eau boüillie, & une pinte de sucre clarifié; si après ce mélange elle est encore trop violente, il faut y ajouter de l'eau boüillie & du sucre à proportion. On la clarifie avec un quarteron d'amandes douces un peu pilées & un poisson de lait; on passe ensuite le tout deux ou trois fois à la chausse jusqu'à ce que la fenoüillette soit bien claire.

Essence de Fenoüillette.

Prenez cinq pintes de la meilleure eau-de-vie & autant de bon vin blanc, une livre & demie de bonne semence de fenouil, deux onces de reglisse coupée & bien écrasée; le tout étant mis dans l'alambic, bouchez-le avec du parchemin & mettez dans une étuve ou sur la cendre chaude en infusion pendant deux jours; distilez ensuite la liqueur comme l'esprit de vin à un feu médiocre, & qu'elle boüille toujours également; ce qui reste après la distilation de l'essence, & qui s'appelle goutte blanche, n'est propre que pour laver les mains.

FEVE, *Faba*. Les feves des jardins poussent des tiges creuses, angulaires très-fermes, hautes de deux ou trois pieds, d'où sortent des feüilles composées de plusieurs lobes ovales qui sont pour l'ordinaire opposées. Les fleurs sortent plusieurs ensemble des aisselles des feüilles. Elles sont grandes, légumineuses, ou pareilles à celles des pois, avec deux grandes taches noires dans les feüilles inférieures; il leur succede de grosses gousses relevées, un peu applaties, velues en dedans, dans chacune desquelles on trouve deux ou trois feves applaties ordinairement blanches, dont le sommet est un peu enfoncé & marqué d'une petite tache.

Il y a deux especes de feves; la premiere qui

se cultive dans les jardins est longue & plate, ordinairement blanche & quelquefois d'un rouge purpurin ; la plante où elle vient, a les tiges, les feuilles, les fleurs & les gousses plus grandes.

La seconde espece n'est pas si longue, & au lieu d'être plate comme la premiere, elle est ronde dans sa longueur ; la couleur outre cela en est ou blanchâtre, ou jaunâtre, ou noirâtre. Cette espece vient sur une plante dont les tiges, les feuilles & les fleurs sont plus petites ; elle se cultive dans les champs.

Les feves de la premiere espece, quoique meilleures, ne laissent pas d'avoir de grands défauts ; l'on peut dire en général que toutes les feves sont flatueuses & d'une très-difficile digestion ; qualité qui leur vient de ce qu'elles renferment beaucoup de parties terrestres & séches qui ne peuvent fournir qu'une nourriture très-grossiere ; aussi font-elles beaucoup de mal à ceux qui sont sujets à des coliques ou à des difficultés de respirer, ainsi qu'aux personnes foibles & sédentaires. Les jeunes gens bilieux & qui ont un bon estomac s'en accommodent mieux.

On mange fréquemment des feves en été lorsqu'elles sont nouvelles ; elles sont moins mal saines alors, elles engraissent beaucoup ; mais elles excitent encore des vents & des coliques.

Elles deviennent moins flatueuses lorsqu'on les fait frire avec quelques aromats ; mais elles en sont plus indigestes, & même alors elles resserrent davantage & engendrent un sang épais ; chacun peut s'en convaincre par soi-même.

On fait sécher les feves pour les garder ; mais elles n'en sont pas plus saines, ni d'un aussi bon goût qu'elles l'étoient auparavant ; apparamment parce qu'en séchant, elles perdent quelques parties les plus exaltés qui contribuoient à les rendre d'une saveur plus agréables.

Feves vertes à la crême.

Prenez des feves bien tendres, derobez-les, c'est-à-dire, dépouillez-les de leur peau; passez-les ensuite à la casserole avec bon beurre à demi-roux, sel, persil haché menu, un peu de sarriette, quelques ciboules entieres; ajoutez-y du boüillon ou de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire. Quand elles sont cuites, mettez-y de la crême fraîche, & après un boüillon, servez avec un peu de sucre.

Petites feves à la Macédoine.

Passez sur le feu persil, ciboules, champignons, échalote, le tout haché avec un morceau de bon beurre; mettez-y une pincée de farine moüillez avec du boüillon & du vin blanc; ajoutez un bouquet de persil, ciboules, sariette; faites boüillir à petit feu, mettez après quelques culs d'artichaux blanchis dans l'eau boüillante, & coupez en petits dés avec vos feves; la calote ôtée & cuite dans l'eau, faites cuire; assaisonnez de sel, gros poivre, ôtez le bouquet & servez à courte sausse.

FEUILLETAGE, feüilleter. On dit en terme de pâtisserie feüilleter la pâte quand on la manie de telle sorte qu'elle se leve par feüillets. Voyez au mot *Pâte*.

FEUILLANTINE, espece de pâtisserie. Pour faire une feüillantine, mettez dans une écuelle la grosseur de deux œufs de crême de pâtissier, un quarteron de sucre en poudre, un jaune d'œuf cru, une pincée de raisins de corinthe, autant de pignons & d'écorce de citron confite coupée bien menu, un peu de canelle en poudre & de bonne eau rose; délayez tout cela avec une gache ou une cuiller d'argent; ajoutez-y quelques goutes d'eau de fleurs d'orange ou de jus de citron, peu de l'un & de l'autre.

Au lieu de tous ces ingrédiens vous pouvez

vous servir de crême de Pâtissier seulement avec de la mie de pain blanc ou de biscuit réduit en poudre, un peu de raisins de corinthe, du sucre, un peu de canelle, & quelques gouttes de citron.

Prenez ensuite deux abaisses de feüilletages & de la grandeur & de l'épaisseur d'une assiette; mettez une des abaisses sur une feüille de papier, versez dessus vôtre mélange qu vous étendrez un peu; moüillez un peu le bord de l'abaisse, couvrez de l'autre feüille de pâte; faites ensorte que les bords des deux abaisses soient bien collés; mettez votre feüillantine au four qui sera cuite dans une demi-heure ou environ.

Quand elle sera presque cuite, poudrez-la de sucre, & l'arrosez de quelques gouttes d'eau rose ou plutôt d'eau de fleurs d'orange, & la remettez au four un peu de tems pour faire glacer le sucre; quand vous la tirerez du four poudrez-la encore de sucre & servez.

Autre Feüillantine.

Faites un feüilletage très-fin & une abaisse comme pour une tourte, (voyez au mot *Pâte*;) faites un trou dans le milieu avec un coupe pâte; prenez une autre abaisse, mettez dessus une crême de pistaches; couvrez avec l'abaisse découpée, faites un bord autour de la feüillantine; faites-la cuire au four & la glaçez avec du sucre & la pelle rouge.

Petite Feüillantine.

Faites une crême de franchipanne de la même façon qu'on fait la crême pâtissiere; faites un feüilletage très-fin dont vous formez des abaisses que vous découpez avec le moule à puits d'amour; mettez deux de ces abaisses l'une sur l'autre, mouillez-les afin qu'elles tiennent bien ensemble, remplissez-les de la

crême

crême que vous avez faite, & qui doit être froide; faites-les cuire au four sans couvercle. Quand elles sont cuites, glacez-les avec du sucre, & mettez par-dessus de la petite non-pareille, & servez chaudement.

FIGUE, *Ficus*. Fruit de la grosseur à peu près d'une poire; lorsqu'il est mur, d'un verd foncé à l'extérieur, rouge en dedans, plein de petites semences rondes & douceâtres au goût. Le figuier porte du fruit deux fois par an, au printems & en automne; mais celui du printems est le seul qui vient en maturité.

Les figues nouvelles bien mures se digerent plus facilement & plus promptement qu'aucun autre fruit de l'Eté. C'est un fait dont l'expérience journaliere ne nous permet pas de douter puisqu'on en mange beaucoup plus que d'aucun autre, sans en être incommodé, & même avant les repas, sans qu'elles prennent sur l'appétit & sans que l'estomac en soit surchargé.

Les figues ont quelque chose de glutineux & de salin, parce qu'elles s'attachent aux mains & les nettoyent comme feroit un sel lixiviel, & le nitre. C'est par cette raison qu'elles font aller à la selle, sans tranchées & sans agitation. On peut augmenter l'énergie de leur sel naturel, par une addition de sel commun; c'est ainsi qu'on mange en Italie les figues nouvelles, pour empêcher ce fruit de séjourner long-tems sur l'estomac & en rendre la digestion & le passage plus prompts & plus faciles: il est à propos de boire beaucoup d'eau par-dessus.

Les figues nouvelles sont humectantes & rafraîchissantes; on défend d'en manger, surtout après le diner, aux personnes sujettes au dévoiement, lorsqu'elles sont fort mures & capables de demeurer long-tems sur l'estomac; parce que s'il y arrivoit qu'elles s'y corrompissent, elles

donneroient lieu a des fievres putrides; la remarque eſt de G. Hoffman.

Les figues, dit *M. Lemery*, adouciſſent les âcretés de la poitrine, nourriſſent & humectent beaucoup parce qu'elles contiennent un ſuc viſqueux & huileux propre à embarraſſer les ſels âcres qui picotent la poitrine, & à reparer la diſſipation des parties ſolides en ſe condenſant & ſe congelant dans tous leurs petits vuides ; cependant ce ſuc produit pluſieurs mauvais effets, il rend les figues de difficile digeſtion par la lenteur & la groſſiereté de ſes parties ; il cauſe des vents, des tranchées & des coliques en ſe raréfiant dans les inteſtins par la chaleur du corps ; enfin il excite bien ſouvent des diſſenteries, parce que s'aigriſſant par ſon trop long ſéjour dans les inteſtins, il corrode & ulcere ces parties

Pour avoir des figues ſéches, on les prépare d'abord avec une leſſive chaude faite des cendres de morceaux de figuier même. Au ſortir de cette leſſive, on les fait ſécher au ſoleil ; on les met enſuite dans des caiſſes ou dans des tonneaux pour les tranſporter.

Ces figues ſont rafraîchiſſantes, humectantes, bonnes pour la toux & pour toutes les maladies de poitrine.

Les figues ſéches, dit *M. Andry*, d'après pluſieurs célébres médecins, ſont plus nourriſſantes que les autres, ſans en être gueres moins malſaines. La figue eſt un bon médicament dont on ſe ſert avec ſuccès dans pluſieurs maladies, mais un fort mauvais aliment, quoique d'ailleurs d'un goût agréable.

Lorſqu'on en fait un fréquent uſage elles corrompent la maſſe du ſang juſqu'à produire la maladie pédiculaire : elles rendent la ſueur d'une odeur inſupportable, elles gâtent la voix,

& si elles engraissent, elles ne produisent qu'une chair molle & flasque.

On prétend que les figues sont plus saines, quand on les mange avec les noix & les amandes, comme on fait en carême; mais de quelque maniere qu'on les mange, on en doit rarement faire usage, si l'on est attentif à sa santé.

Elles sont nuisibles aux mélancoliques, parce qu'elles font un chile qui tire sur l'aigre, & qui aigrit davantage la masse du sang qui n'est déja que trop acide dans les mélancoliques. Elles peuvent être accordées aux bilieux & à ceux qui ont le sang âcre, parce que par leurs parties acides & sulfureuses, elles corrigent le sel alcali dont le sang de ces sortes de personnes est rempli.

FILETS. On accommode les filets tant de viande que de poisson de différentes manieres. Voici les plus ordinaires.

Filet de grosse viande à la Sultane.

Prenez un filet d'aloyau, ou de mouton; ôtez-en les filandres; applatissez-le avec le couperet; étendez-le sur une table, mettez pardessus une farce de volaille cuite que vous étendez bien mince; prenez un foie gras, & un ris de veau blanchis, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dés, avec bons assaisonnemens, fines herbes hachées, un peu d'huile fine, le tout bien manié ensemble; étendez-le tout sur votre farce; roulez ensuite le filet, & le faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier. Quand il est cuit, servez-le avec une sausse à la Sultane. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

Filet de bœuf aux concombres.

Prenez un filet de bœuf bien tendre, faites-le rôtir bardé de lard & envelopé de papier; quand il est cuit, coupez-le par tranches bien minces

& les mettez dans un plat & servez avec un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombre*, la maniere de faire ce ragoût.) Ce ragoût sert pour toutes sortes d'entrées pour des filets.

Autre entrée de filets de bœuf.

Piquez des filets de bœuf, marinez-les avec vinaigre, sel, poivre, clous, thin, oignons; mettez-les cuire ensuite doucement à la broche. Quand ils sont cuits, mettez-les dans de bon jus avec des trufes, & garnissez de poulets ou pigeons marinés, ou de fricandeaux.

Filets de bœuf à la Piémontoise.

Levez le filet d'un aloyau de la premiere piece; piquez-le par-dessus avec du petit lard; mêlez du lard rapé avec toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre; fendez-le filet du côté qu'il n'est point piqué; mettez cette farce tout le long du filet; cousez-le, embrochez-le ensuite sur une hatelette attachée à une broche; envelopez-le de papier & faites cuire. Quand il est cuit à propos, servez-le avec une sausse au vin de Champagne (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

Filet de bœuf à la Villars.

Prenez un filet d'aloyau; lardez le d'anchois, jambon, lardons de veau & de lard; assaisonnez de sel, poivre & fines herbes; faites cuire, dans une bonne braise bien nourrie, & servez avec une sausse au vin de Champagne. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

Filet de bœuf en cassoniere.

Prenez-un filet de bœuf, ôtez-en les filandres, creusez-le comme une canoniere sans ôter la viande; vous commencez avec une lardoire & finissez avec un couteau; remplissez ce trou de lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalotte, sel, gros poivre, le tout manié en-

ensemble; ficelez les deux bouts & le faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier; quand il est cuit, servez-le avec une sausse piquante.

On peut accommoder de la méme façon les filets de veau & de mouton.

Filets d'aloyau à la cendre.

Prenez un grand filet d'aloyau que vous parez & que vous coupez en deux; foncez une casserole de veau, jambon, persil, ciboules, champignons hachés, du lard fondu; mettez dessus le filet d'aloyau, couvrez-le de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braise après l'avoir assaisonné légérement de sel & de poivre; quand il est cuit, retirez-le; mettez dans la sausse où il a cuit plein une cuiller à ragoût de coulis; dégraissez bien la sausse sur le feu; passez-la au tamis, & servez sur le filet avec un jus de citron.

Filet de bœuf glacé par tronçons, aux montans.

Coupez en trois votre filet, piquez-le & le glacez comme un fricandeau à l'ordinaire; faites cuire des montans dans un blanc bien nourri; tirez-les & les essuyez bien; mettez-les ensuite dans une bonne essence de jambon. Faites-les boüillir un quart d'hure dans cette essence pour qu'ils prennent goût, & servez autour des filets.

Vous pouvez mettre dans l'essence ce qui étoit autour de la casserole en glaçant le filet; vous le détacherez avec une cuillerée de boüillon; passez-le au tamis, le mettez dans l'essence.

Autre maniere de filets mignons.

Piquez de menu lard des filets de bœuf, veau, ou de mouton bien mortifié; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard & de tranches de veau, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, tranches d'oignons & de citron verd, panais & carotes; arrangez vos filets dans la casserole, le lard en dessus, afin qu'ils prennent couleur; couvrez la casserole & faites cuire feu des-

ſus & deſſous ; quand ils ſont cuits, mettez-les égoutter ; mettez au fond d'un plat un ragoût de chicorée, de paſſe pierre, ou de concombres. (Voyez ſous les noms particuliers la maniere de faire ces ragoûts.) Arrangez vos filets deſſus & vez chaudement.

On ſert ces filets à la broche, étant piqués, avec les mêmes ragoûts.

Filets de veau au ſang en crépine.

Coupez par filets un morceau de veau cuit à la broche ; prenez trois demi-ſetiers de ſang, une livre de panne hachée, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, des oignons cuits ; hachez bien le tout enſemble avec bon aſſaiſonnement, une pincée de coriandre pilée, & liez le tout avec des jaunes d'œufs, ſur le feu en tournant toujours. Cela fait, foncez une poupetonniere de bardes de lard ; étendez deſſus une crépine, & ſur la crépine un peu de ce ſang, arrangez deſſus des filets de veau, avec léger aſſaiſonnement ; mettez enſuite une couche de ſang, enſuite un lit de filets, & de même ſucceſſivement ; envelopez-les de la crépine ; faites cuire à la braiſe à petit feu, & ſervez avec une eſſence.

Crépinettes de pluſieurs ſortes de filets

Coupez des filets de groſſe viande, bœuf, veau ou mouton, de la largeur de deux doigts, paſſez-les avec de l'huile, perſil, ciboules hachées, champignons, trufes, jambon, petit lard, le tout coupé en dés. Quand cela eſt cuit à moitié laiſſez refroidir; prenez enſuite de petits morceaux de crépine pour enveloper votre ragoût en forme de petits gâteaux ; faites tenir la crépine avec de l'œuf battu, pannez-le deſſus, & mettez cuire au four. Quand ils ſont cuits & bien colorés, mettez-les dans un plat, une bonne ſauſſe claire deſſous.

Filets de mouton aux épinars.

Prenez un grand carré de mouton, levez-en les filets, & les piquez : faites-les cuire & glacer comme un fricandeau; faites ensuite blanchir des épinars, pressez-les, passez-les avec un peu de beurre, une tranche de jambon, moüillez-les de boüillon & de coulis assaisonné de bon goût; quand ils sont cuits, servez à sausse courte, les filets de mouton par-dessus.

Filets de mouton au gratin.

Faites cuire à la broche un carré de mouton bien paré. Quand il est froid, coupez-le par filets & le mettez dans une bonne essence.

Faites cuire des foies gras hachés avec persil, ciboules, champignons, lard rapé, & liez avec deux jaunes d'œufs, & assaisonnez de sel & poivre ; faites-les attacher, égouttez-les ensuite, dressez-les dans un plat, les filets dessus, & servez chaudement.

Filets de mouton à la païsanne.

Faites cuire à la broche un gigot de mouton mortifié ; quand il est froid, coupez-le par filets.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole, & moüillez de jus & de boüillon, moitié l'un, moitié l'autre ; quand la sausse est cuite & point trop liée, faites-y chauffer les filets, sans boüillir, & servez chaudement.

Filets de mouton aux concombres.

Coupez vos concombres en filets minces, faites-les mariner avec sel, oignon, clou, & un peu de basilic ; pressez bien, pour en faire sortir l'eau ; faites-les mitonner ensuite dans une casserole avec autant de jus que de coulis, un bouquet, quelques champignons entiers ; mettez-y chauffer vos filets sans les faire boüillir, & servez pour Entrée avec un jus de citron, principalement si c'est de veau ; on peut s'en passer pour le mouton.

Filets d'agneau à la Béchamel. (Voyez au mot *Agneau*.

Filets de Porc frais aux oignons.

Faites cuire à la broche une échinée, & quand elle est froide, coupez-la en filets, faites blanchir & cuire dans du boüillon de petits oignons; mettez-les ensuite dans une bonne essence avec un peu de moutarde; faites-y chauffer les filets sans boüillir, & servez chaudement.

Filets de sanglier avec une poivrade.

Coupez par filets du sanglier cuit à la broche, & le metttez dans une poivrade liée.

Passez à petit feu doux un peu de racines, une tranche de jambon, un peu de beurre, pendant une demi heure; moüillez ensuite d'un peu de boüillon; ajoutez vinaigre, sel & poivre; faites cuire la sausse une bonne heure; sur la fin mettez-y un peu de coulis: passez-la ensuite au tamis, mettez-y les filets chauffer sans boüillir, & servez chaudement.

Filets de poularde à la crême.

Coupez par morceaux des filets de poulardes rôties; passez un peu de lard dans une casserole avec persil, & un peu de farine, champignons, tranches de trufes, un bouquet de fines herbes, un peu de boüillon clair & bons assaisonnemens; quand tout est cuit, mettez-y vos filets, & un peu avant de servir, mettez-y un peu de crême de lait, & les tenez chaudement.

Pour les lier vous délayez un ou deux jaunes d'œufs avec de la crême.

On sert encore des filets de poularde au blanc, aux huitres, aux concombres.

Filets de poularde aux pistaches.

Levez les filets d'une poularde cuite à la broche & froide; mettez-les dans une bonne essence de jambon; ajoûtez y une poignée de pistaches épluchées & bien égouttées, faites chauffer

ser le tout sans boüilliir, & servez chaudement.

Filets de viande à la Grammont.

Levez les ailes & le blanc de deux poulets gras, coupez-les en filets & les mettez mariner avec huile, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre; mettez ensuite vos filets avec leur marinade dans six petites caisses de papier & les faites cuire entre deux plats feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits égouttez-les de leur graisse, mettez dans chaque caisse une cuillerée de sausse au vin de Champagne & servez chaudement. (Voyez au mot *Sausse* l'article *Sausse au vin de Champagne.*)

Filets en salmi.

Otez la chair de gibier cuit à la broche, coupez-la en filets, & pilez les os dans un mortier. Quand ils sont bien pilés, délayez-les dans deux cuillerées de réduction, passez-les dans une étamine; assaisonnez ce coulis de sel & poivre, faites chauffer dedans vos filets sans boüillir, & les servez garnis de croûtons frits.

Filets de Dindons en crepine.

Coupez les filets d'un dindon cuit à la broche & froid; gardez de cette viande, hachez & pilez le reste avec de la graisse de bœuf, lard blanchi, persil, ciboules, champignons & mie de pain trempée dans de la crême, ajoutez sel, poivre & liez de six jaunes d'œufs; coupez par petits morceaux une crepine bien lavée, mettez dedans de vos filets envelopés de farce & ensuite de la crepine; faites tenir les morceaux de crepine en mettant entre deux de l'œuf battu; trempez ensuite dans de la graisse, pannez-les & faites griller. Quand ils sont cuits, servez-les à sec si vous voulez, ou bien avec une essence claire.

Filets de Dindon à l'Italienne.

Coupez par filets un dindonneau cuit à la broche, faites-les chauffer sans boüillir dans

une ſauſſe à l'Italienne, & ſervez chaudement. (Voyez au mot *Sauſſe*, l'article *Sauſſe à L'Italienne.*)

Filets de viande pannachés pour gros Entremets.

Faites cuire à la braiſe deux pieds & quatre oreilles de veau, ſix oreilles de cochon, ſix palais de bœuf, le tout bien échaudé & bien lavé, avec une noix de jambon, une bouteille de vin blanc, ail, échalote, perſil, ciboules, oignons, carotes, panais, laurier, thin, baſilic, eau, ſel, poivre & toutes ſortes de fines épices. Quand le tout eſt cuit & refroidi, pelez les palais de bœuf, ôtez-en le mauvais, coupez-en les filets, mettez-les à part, faites-en autant des oreilles & des pieds.

Levez enſuite tous les filets d'une poularde cuite à la broche & froide & les mettez à part; prenez enſuite un quarteron d'amandes douces, un quarteron de piſtaches que vous coupez par moitié; prenez encore des trufes pelées & coupées en filets.

Le tout étant prêt, mettez dans une caſſerole beaucoup de lard fondu & toutes ſortes de fines herbes hachées, beaucoup de perſil, ciboules, champignons, ail, échalote, thin, laurier, baſilic en poudre; paſſez le tout ſur le feu avec le lard fondu.

Mettez enſuite tous vos filets dans cette caſſerole, remuez bien ſur le feu afin que tout ſe mêle comme il faut; aſſaiſonnez de bon goût; mettez-y enſuite une cuillerée de réduction, le jus de quelques citrons, & une douzaine de jaunes d'œufs durs; remuez de nouveau & mêlez bien le tout enſemble.

Après cela frottez par-tout une caſſerole ronde de beurre fondu. Quand il eſt figé, arrangez au fond & tout autour de la caſſerole en

dessein bien à jour, des feüilles d'épinars blanchis, & dans les vuides de petits morceaux de tranches de citron verd ; mettez ensuite tous les filets sortant de dessus le feu dans cette casserole, & mettez la casserole au frais. Vos filets étant froids & bien pris ensemble, trempez le cul de la casserole dans l'eau chaude pour détacher la viande, & servez sur une serviette.

Filets de Lapreau en caisse.

Habillez un lapreau, lavez-en tous les filets; foncez une caisse d'argent d'une bonne farce, telle que vous jugerez à propos ; arrangez dessus vos filets, couvrez-les de même farce, saupoudrez le dessus avec de la mie de pain, & faites cuire au four qui ne soit pas trop chaud ; mettez dessus une feuille de papier pour que la farce ne soit pas trop colorée. Quand tout est cuit, dégraissez & jettez dessus une bonne essence de jambon avec un jus d'orange. (Voyez au mot *jambon*, l'article *essence de jambon*.

Filets de Lievre avec une poivrade.

Coupez par filets un levreau cuit à la broche & refroidi ; écrasez-en le foie avec une cuiller, délayez-le avec du vinaigre ; mettez les filets dans une poivrade, comme les filets de sanglier, faites chauffer sans boüillir ; mettez-y aussi le foie écrasé, & servez.

Filets de Levreau à la Czarienne.

Levez tous les filets & les chairs des cuisses d'un levreau, faites-les mariner dans une casserole avec sel, gros poivre, huile fine, ail, persil, ciboules. Quand les filets ont pris le goût de la marinade, passez-les dans des brochettes, faites-les griller en les arrosant de tems en tems de leur marinade. Quand ils sont cuits, servez-les avec une sausse piquante.

Filets de Levreau à la Cabout.

Prenez toute la chair d'un gros levreau que

vous coupez en zests ; faites-les mariner avec de l'huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché très-fin ; laissez-les quatre heures dans la marinade, ajoutez-y du petit lard coupé en zests.

Quand ils sont marinés, embrochez-les dans de petites hatelettes avec le petit lard ; faites-les cuire à la broche envelopés de papier sans bardes, que les deux bords soient un peu grillés & les dedans moëlleux.

Faites boüillir la marinade des filets avec un verre de vin de Champagne, un peu de réduction & de coulis ; dégraissez la sausse, pressez-y un jus de citron, & servez dessus les filets.

Filets de poissons à l'Italienne.

Coupez des filets de différens poissons de la longueur d'un doigt & de la largeur de deux ; faites les mitonner dans une casserole avec de bonne huile d'olive, un jus de citron & un verre de vin blanc, persil, ciboules, échalotes, un peu d'ail, le tout bien haché, un peu de basilic, & l'assaisonnement ordinaire. Quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, dressez-les proprement dans un plat & jettez dessus une sausse hachée bien légere & qui ait de la pointe, & servez pour Entrée.

Filets de poisson en caisse.

Coupez par filets tel poisson que vous voudrez ; foncez une caisse avec une farce faite d'un brochet ou carpe cuite, un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons hachés liez de six jaunes d'œufs, mettez aussi de la mie de pain trempée dans de la crême ; assaisonnez de bon goût, mettez les filets dessus, couvrez-les de la même farce, saupoudrez ensuite de mie de pain & faites cuire au four, couvrez-les

d'une feüille de papier. Quand les filets sont cuits, égouttez le beurre & le servez avec une essence maigre.

Filets de poisson frits.

Prenez les filets de tel poisson que vous voudrez ; faites-les mariner avec sel, poivre, un peu de vinaigre. Quand ils sont bien essuyés, farinez-les, faites-les frire, & servez garnis de persil frit.

Filets de Brochet au coulis blanc.

Coupez par filets un brochet de moyenne grandeur sans l'écailler ; faites cuire vos filets dans une braise bien nourrie de veau, de jambon, du vin blanc & bien assaisonnée ; tirez-les ensuite & en levez les écailles ; dressez-les dans un plat & servez dessus un coulis blanc. Pour faire ce coulis pilez dans un mortier du blanc de poularde cuite, deux jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans du boüillon ; délayez ensuite avec de la crême, passez-le au tamis, assaisonnez-le de bon goût, & les faites chauffer sans boüillir.

Filets de Brochets aux montans.

Coupez un brochet par filets comme le précédent sans l'ecailler ; si c'est en gras vous les ferez cuire dans une bonne braise ; si c'est en maigre dans un bon court-boüillon. Retirez-les quand ils sont cuits, ôtez-en la peau, dressez-les dans un plat, & servez autour un ragoût de montans. (Voyez à ce mot, la maniere de le faire.)

Filets de Truite à la Lyonnoise.

Ecaillez & vuidez des truites, levez-en les filets le plus gros que vous pourrez, mettez-les dans une casserole avec des trufes coupées en filets, un peu de persil haché, un bouquet, un morceau de beurre manié de farine, une demi-bouteille de vin de Champagne, un peu d'ail

haché, ſel, gros poivre, un peu de boüillon; mettez-les ſur le feu un quart d'heure avant de ſervir, paſſez-les à gros boüillon. Quand ils ſont cuits & la ſauſſe preſque réduite, ſervez chaudement.

Filets de Merlans à la ſauſſe Robert.

Habillez vos merlans, coupez-en tous les filets & les mettez mariner avec ſel, poivre, vinaigre; farinez-les enſuite après les avoir eſſuyés, faites-les frire & ſervez avec une ſauſſe robert. Vous faites un petit roux avec de la farine, du beurre, & vous mettez cuire dedans de l'oignon haché; moüillez-les de boüillon, dégraiſſez & aſſaiſonnez de bon goût. Quand vous êtes prêt à ſervir, délayez-y une cuillerée de moutarde, & ſervez ſous les merlans.

Filets de Vives en ragoût.

Coupez en dés un ris de veau blanchi, des champignons & des truſes; paſſez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; moüillez avec une cuillerée de boüillon, une cuillerée de réduction, un verre de vin de Champagne, une cuillerée de coulis; faites cuire ce ragoût à petit feu, dégraiſſez-le, & l'aſſaiſonnez de ſel & gros poivre.

Quand le ragoût eſt cuit, mettez-y un moment des filets larges de vives frites & refroidies, preſſez-y un jus de citron & ſervez chaudement.

Filets de Vives glacés à la Pimbeche.

Vuidez & lavez vos vives, levez-en les filets des deux côtés, piquez-les par-deſſus avec du petit lard.

Mettez dans une caſſerole une noix de veau coupée en dés, une tranche de jambon coupée de même, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, une gouſſe d'ail, trois clous; faites ſuer le veau & le jambon; moüillez avec un

verre de vin de Champagne, de bon boüillon, une cuillerée de réduction; faites cuire le veau pendant une heure, passez ensuite cette glace au tamis.

Faites ensuite blanchir les filets de vives piquées dans de l'eau boüillante; mettez-les après dans de l'eau fraîche, & les faites cuire avec la glace que vous avez passé au tamis.

Quand ils sont cuits, faites réduire la glace & glacez les filets comme un fricandeau; mettez dans un plat une bonne sausse à la Pimbeche. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *sausse à la Pimbeche*,) mettez dessus les filets glacés, & servez.

Filets de Vives marinés.

Vuidez & lavez vos vives, fendez-les en deux; ôtez la tête & l'arête du milieu; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, clous, gousses d'ail, laurier, thin, basilic, persil, ciboules, un demi-verre de vinaigre, un verre d'eau, deux tranches de citron; faites tiédir cette marinade sur le feu en la remuant avec une cuiller; ôtez-la de dessus le feu, faites-y mariner vos filets pendant une heure & demie, égouttez-les sur un linge propre quand ils sont marinés, farinez-les & les faites frire de belle couleur, & les servez garnis de persil frit.

Filets de Tanches marinés.

Vos tanches étant vuidées, coupez-en la tête & les fendez en deux, coupez-les par filets, arrangez-les dans un plat, assaisonnez-les de sel, poivre, ciboules entieres, persil, oignons coupés par tranches, une feüille de laurier, un peu de basilic, quelques clous, un peu de vinaigre; remuez bien le tout ensemble, laissez mariner vos filets pendant deux heures; tirez-les ensuite & les essuyez avec un linge; farinez-

les, faites-les frire dans du beurre affiné. Quand ils ont belle couleur, dressez-les sur un plat avec persil frit, & servez chaudement.

Filets de Saumon au vin de Champagne.

Coupez des tranches de saumon, ôtez-en la peau & l'arête du milieu, & coupez la tranche en deux afin qu'elle fasse deux filets; arrangez-les dans une casserole, assaisonnez de sel, poivre, d'un oignon piqué de clous, d'un bouquet, de la moitié d'une feüille de laurier, persil, rapure de pain & morceau de beurre frais; ajoutez une demi-bouteille de vin de Champagne ou vin blanc, champignons & mousserons; mettez la casserole sur un fourneau bien allumé. Votre sausse étant suffisamment réduite, liez les filets d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la maniere de le faire,) & servez chaudement pour Entrée.

Filets de Saumon aux fines herbes.

Coupez des tranches de saumon par filets; mettez du beurre frais au fond d'un plat avec sel, poivre, un peu de muscade, fines herbes, deux ou trois ciboules entieres, & persil haché; arrangez les filets dessus, & les assaisonnez comme dessous; faites fondre du beurre pour les arroser, & les pannez de mie de pain bien fine; mettez-les ensuite cuire au four, ou avec un couvercle, feu dessus & dessous, & faites une sausse.

Pelez des trufes vertes, lavez-les bien, coupez-les par petites tranches; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais; moüillez-les ensuite d'un peu de boüillon de poisson, & les laissez mitonner à petit feu; assaisonnez-les de sel, poivre & un bouquet. Quand elles sont cuites, liez-les d'un coulis au roux. (Voyez

au mot *Coulis.*) Que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & qu'elle ait un peu de pointe ; dreſſez-la dans un plat, les filets deſſus & ſervez chaudement.

Filets de Saumon marinés & frits.

Coupez des tranches de ſaumon en filets, comme nous l'avons dit dans les articles précédens ; mettez-les dans une caſſerole, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, une feüille de laurier, un peu de baſilic, oignons coupés par tranches, ciboules entieres, un peu de perſil, une demi-douzaine de clous, jus de deux citrons, ou bien un peu de vinaigre ; remuez le tout enſemble ; faites-y mariner vos filets pendant deux heures ; tirez-les enſuite, eſſuyez-les entre deux linges, farinez-les bien & les faites frire dans du beurre rafiné. Quand ils ſont bien frits & bien colorés, tirez-les & les dreſſez dans un plat ſur une ſerviette pliée proprement avec du perſil frit, & ſervez chaudement pour Entremets.

Filets de Soles à la ſainte Menehoud.

Coupez vos ſoles en filets, mettez une chopine de lait dans une caſſerole, faites-le boüillir ; changez-le enſuite de caſſerole & y mettez vos filets avec un morceau de bon beurre, ſel, poivre, oignons coupés par tranches, ciboules entieres, perſil, feüille de laurier, baſilic & fines épices, mettez-les cuire. Quand ils ſont cuits, laiſſez-les refroidir dans leur jus ; tirez-les enſuite, pannez-les de mie de pain bien fine, & les faites griller à petit feu.

Quand ils ſont bien cuits & de belle couleur, dreſſez-les dans un plat ſur une ſerviette pliée, & ſervez chaudement.

L'on peut auſſi mettre au milieu une ſauſſiere avec une rémolade. (Voyez au mot *Rémolade*, la maniere de faire cette ſauſſe.)

Filets de Soles à la ſainte Menehoud frits.

Quand vos filets ſont cuits, comme on vient de le dire, tirez-les de leur aſſaiſonnement; trempez-les dans des œufs battus, pannez-les d'une mie de pain bien fine, & les faites frire.

Quand ils ſont frits & de belle couleur, tirez-les & les mettez égoutter; pliez une ſerviette ſur un plat, dreſſez-les deſſus avec du perſil frit, & ſervez chaudement pour Entremets.

Filets de Soles à l'Eſpagnole.

Faites frire des ſoles, & quand elles ſont frites, levez-en les filets; mettez vos filets dans un plat ſur une ſauſſe à l'Eſpagnole. (Voyez au mot *Sauſſe*, cet article.) Faites-les boüillir doucement ſur le feu afin qu'ils prennent goût; quand vous êtes prêt à ſervir, jettez deſſus le reſte de votre ſauſſe à l'Eſpagnole, & ſervez avec un jus de citron.

Filets de Soles à l'Italienne.

Faites frire vos ſoles comme les précédentes; levez-en les filets, paſſez-les avec de l'huile & un bouquet, des champignons hachés, & les moüillez de coulis maigre & d'un demi-ſetier de vin blanc avec une pointe d'ail, ſel & poivre. Quand la ſauſſe a fait quelques boüillons, dégraiſſez-la; mettez dedans les filets pour les faire chauffer ſans boüillir, & ſervez avec un jus de citron.

Filets de Turbot à la Bechamel.

Faites boüillir une pinte de crême ſur un fourneau en la remuant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à un quart.

Prenez enſuite du turbot cuit dans un court-boüillon blanc & refroidi; coupez-les en filets & les mettez chauffer dans la bechamel; avant de les ſervir, mettez-y un peu de ſel & de gros poivre.

Filets de barbuë à la ravigotte. Voyez au mot *Barbuë.*

Filets de barbuë au basilic. Voyez au mot *Barbuë.*

Filets de poisson qu'on peut servir en salade.

Filets de Soles.
Filets de Turbots frais.
Filets de Barbuës fraîches.
Filets d'Eperlans.
Filets de Merlans.
Filets de Vives.
Filets de Thon frais ou de Thon mariné.
Filets d'Anchois & de Sardines.

A plusieurs filets de poisson on fait une sauffe qu'on appelle rémolade, composée de persil haché, de ciboules hachées, d'anchois hachés, de capres hachées, le tout mis dans un plat avec un peu de sel, de poivre, de muscade, d'huile & de vinaigre bien délayés ensemble, & après avoir dressé les filets dans un plat, on les arrose de cette sauffe, & à quelques plats on y ajoute du jus de citron pour les servir froids.

Voyez les vertus & les qualités de tous ces filets sous les noms particuliers des Animaux dont ils sont tirés.

FLAMBER, *Molliorem avis plumam ad ignem torrere.* Terme de cuisine, passer une volaille ou un autre oiseau sur la flamme après l'avoir plumé, pour en bruler le duvet qu'on ne peut ôter avec la main.

Quand on flambe une volaille, il faut prendre garde de la noircir à la fumée en la passant trop loin de la flamme, ou d'en griller la peau en l'approchant trop près.

On flambe une volaille jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de duvet, & on passe la main sur le

corps de l'oiseau pour ôter celui qui est brulé.

FLAMBER, se dit encore en cuisine d'une viande sur laquelle on fait dégoutter du lard chaud : *ardenti lardo carnem ustulare.* On prend pour cela un morceau de lard gras piqué de gras d'avoine, & on l'envelope de papier ; on le fiche au bout d'un bâton pointu ; on allume ce lard à la flamme, il prendra feu, aussi-tôt que le papier ou l'avoine s'allumeront ; portez-le ainsi sur la viande qui tourne à la broche, volaille ou gibier ; laissez dégoutter ce lard jusqu'à ce que la substance en soit toute fonduë, & ensuite vous le jetterez.

Les gouttes de lard qui tombent sur la viande qu'on rôtit, & qui sont comme en feu, la pénétrent, & lui font prendre belle couleur ; ce qui contribue à lui donner du relief.

On flambe ainsi les viandes qu'on cuit à la broche quand elles ne sont point piquées de lard.

On se sert aussi de ce moyen pour en hater la cuisson.

FLAMMICHE. Espece de pâtisserie qui se fait ainsi.

Prenez environ une livre & demie de bon fromage gras un peu salé, & apprêté depuis dix ou douze jours. Maniez-le bien sur une table avec les mains jusqu'à ce que vous l'ayez réduit en pâte sans grumeaux.

Cela fait, ajoûtez-y une livre & demie de bon beurre frais, du sel, huit ou neuf œufs. Cela fait, étendez bien votre farce sur la table ; versez-y environ un verre d'eau ou de lait, afin que votre farce se détrempe, & devienne claire comme si c'étoit des œufs battus.

Votre farce étant faite, prenez environ quatre litrons de fleur de farine ; répandez sur votre farce environ les deux tiers ; incorporez bien le tout ; mêlez-y ensuite le reste de votre

farine, à la réserve de deux poignées. Quand vous avez bien lié votre pâte, poudrez-la d'un peu de farine, & la maniez doucement deux ou trois fois dans l'espace d'un demi quart-d'heure, puis vous l'étendrez & la mettrez en masse.

Laissez-la reposer en cet état tout au plus un demi-quart-d'heure : roulez-la ensuite en long; coupez-la pour en faire des flammiches de telle grandeur que vous voudrez, & selon que vous aurez de pâte, & donnez à chacune l'épaisseur de deux travers de doigt.

Quand vos flammiches sont apprêtées, mettez-les sur du papier graissé de beurre frais; façonnez-en les bords, & les faites cuire au four. Il ne faut qu'une demi-heure pour cela.

Le four doit être bien bouché tandis que les flammiches cuisent : prenez garde de tems en tems qu'elles ne brûlent

FLAN ou FLANUET, *Placenta ovis & lacte farta.* Sorte de pâtisserie plate faite avec de la crême cuite.

Faites une farce comme pour les tartes, & la farce de même; (Voyez *Tartes.*) emplissez-en les abaisses que vous faites de telle grandeur que vous voudrez, observant cependant de les faire plus petites que celles des tartes. Le reste de même que les tartes. (Voyez ce mot.)

Flancs ou abaisses de crême.

Faites une abaisse de pâte feuilletée de l'épaisseur d'un écu; (Voyez au mot *Pate.*) poudrez légérement une tourtiere de farine; mettez l'abaisse de feuilletage dedans. Faites un bord tout autour de la hauteur d'un doigt. Mettez dans une casserole une poignée de farine, six œufs, du sucre en poudre, du sel, du citron rapé, de la canelle en poudre; détrempez bien cela avec une pinte & demie de lait. Mettez votre abaisse de feüilletage dans le four, avec un

peu de beurre roux dedans. Verſez enſuite vôtre compoſition dans l'abaiſſe, & la laiſſez cuire demi-heure. Quand elle eſt cuite & de belle couleur, ſervez-la avec un peu d'eau de fleurs d'orange deſſus, pour Entremets.

FLANCHET. Partie qu'on coupe au bas bout du bœuf vers les cuiſſes, & qui fait une partie de la ſur-longe.

FLEZ & FLETELET, *Paſſeres ſquammoſi.* Eſpeces de limande. Ces poiſſons quittent ſouvent la mer pour entrer dans l'eau douce ; mais ils valent beaucoup mieux pêchés dans la mer.

Le flez eſt couvert de petites écailles noirâtres marbrées de rouge. Il reſſemble aſſez par ſa figure au Quarrelet, mais il eſt plus petit.

Le fletelet ne differe du flez qu'en ce qu'il eſt plus petit: ces poiſſons ſont aſſez employés parmi les alimens.

On doit les choiſir nouveaux, tendres, d'une chair blanche & agréable au goût.

Ils contiennent beaucoup d'huile & de flegme, & peu de ſel volatil.

Leur chair nourrit aſſez, & adoucit les âcretés de la poitrine, parce qu'elle contient un ſuc huileux & viſqueux propre à s'attacher aux parties ſolides, & à embaraſſer les ſels âcres qui picotent les poûmons. Elle relâche auſſi le ventre par le ſecours de ce même ſuc, qui relâche les fibres de l'eſtomac & des inteſtins, qui rend les voies plus coulantes, & qui amollit & liquéfie les matieres groſſieres contenuës dans les inteſtins.

Comme cette même chair eſt molle & aqueuſe, elle convient aſſez aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux; mais les eſtomacs foibles & pituiteux ne s'en accommodent point.

Maniere de les apprêter.

On corrige en partie cette mauvaiſe qualité

en les faiſant cuire dans le vin blanc, avec un peu de ſel & de fines herbes.

On fait encore frire ces ſortes de poiſſons comme la plûpart des autres; mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digérer.

Ils ſont plus ſains rôtis, & accommodés enſuite avec les ſauſſes blanches

FOIE, *Jecur*. Viſcere deſtiné pour purifier la maſſe du ſang en la déchargeant des humeurs bilieuſes qu'elle contient. Cette partie des animaux eſt ordinairement d'une ſubſtance compacte, reſſerrée dans ſes parties, difficile à digérer, & propre à produire des obſtructions.

Cependant le foie differe beaucoup, ſuivant l'eſpece de l'animal, ſuivant ſon âge, ſuivant les alimens qu'on lui donne, & ſuivant la quantité de ces mêmes alimens.

Les animaux qui ſont dans un âge fleuriſſant, & qui ont été nourris & engraiſſés avec de bons alimens, qui leur ont été donnés en aſſez grande abondance, ont un foie tendre, ſucculant & d'un bon goût.

Par exemple on mange avec délice les foies gras des poules, des poulets, des chapons, des oies, & de ces jeunes cochons que l'on a nourris quelque tems avant de les égorger, avec de la farine, du lait, des figues ſéches, des feves, & autres alimens pareils.

On fait encore aſſez de cas des foies de veau; mais ceux de pluſieurs quadrupedes déja avancés en âge, peuvent paſſer pour de forts mauvais alimens.

Foies gras à la Crepine.

Prenez les plus maigres de vos foies gras; hachez-les avec du lard blanchi, un peu de graiſſe & de moëlle, truſes, champignons,

quelques ris de veau, un peu de persil & de ciboule, & du jambon cuit, le tout bien haché & lié d'un jaune d'œuf. Coupez de la crepine par morceaux, selon la grosseur de vos foies : mettez de la farce sur cette crepine, ensuite un foie gras, puis de la farce : que le tout soit bien renfermé dans la crepine. Mettez ces foies ainsi accommodés sur une feuille de papier, pour les faire griller avec un peu de lard fondu, ou bien dans une tourtiere, pour les faire cuire au four. Quand ils sont cuits, égouttez-en bien la graisse; dressez-les dans un plat, avec un peu de jus chaud dessus, assaisonné d'un peu de poivre & de sel; pressez-y un jus d'orange, & servez chaudement pour Entremets.

Autre maniere de Foies gras à la Crepine.

Vos foies étant blanchis, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, quelques mousserons & champignons; mouillez-les d'une essence de jambon, & laissez mitonner à petit feu. Faites faire à vos foies deux ou trois tours; prenez garde qu'ils ne cuisent trop. Que ce ragoût soit d'un bon goût, & le laissez refroidir.

Prenez ensuite de la crepine, coupez-en un morceau; étendez dessus de la farce à la crepine; (Voyez au mot *Croquets*, la maniere de la faire.) Mettez un de vos foies au milieu avec un peu de ragoût; couvrez-le de la même farce, & l'envelopez de la crepine; faites ainsi des autres foies gras. Renversez-les, & les arrangez dans une tourtiere; frotez-les d'un œuf battu; pannez-les de mie de pain bien fine; mettez-les au four, & quand ils sont bien colorés, servez chaudement pour Entremets.

Autre maniere d'accommoder les foies gras.

Mettez des foies gras dans une tourtiere avec des

des bardes de lard dessous ; assaisonnez-les de sel & de poivre ; couvrez-les d'autres bardes de lard, & les mettez cuire au four ou au foyer, feu dessus & dessous ; prenez garde qu'ils ne séchent trop.

Prenez ensuite des champignons coupés en dès après les avoir bien épluchés ; faites-en un ragoût. (Voyez au mot *Champignons* la maniere de le faire.)

Tirez vos foies du four ; ôtez-les seuls de la tourtiere & à sec ; mettez-les mitonner dans votre ragoût. Quand ils sont cuits, servez-les chaudement encore pour Entremets

Autre maniere de marquer les foies gras pour Entremets.

Prenez des foies gras, & les mettez dans une tourtiere ; enveloppez chacun d'une petite barde de lard menu & bien assaisonné. Pannez-les, & les mettez au four, pour leur faire prendre belle couleur. Quand ils sont cuits, rangez les proprement dans un plat, après les avoir bien égouttés. Vous pouvez mettre dessus quelque bon jus, & y presser un jus d'orange, pour les servir ainsi tout chauds.

Foies gras à l'Espagnole à la broche

Prenez des foies gras que vous embrochez dans une hatelette, chacun avec une barde de lard. Faites-les cuire à la broche, & servez avec une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à l'Espagnole.*)

Foies gras en ragoût.

Faites blanchir vos foies gras ; passez des champignons coupés en dès, un bouquet ; mouillez-les avec du bouillon & du coulis ; mettez-y ensuite les foies gras entiers. Faites-leur

faire quelques boüillons; dégraissez-les à plusieurs fois, & servez avec un jus de citron.

Foies gras au jambon.

Coupez du jambon fort menu; passez-le au roux avec vos foies, avec une ciboulette & un peu de persil bien menu. Faites-les cuire à petit feu, dans une tourtiere au four, ou à la braise, feu dessus & dessous, & bien assaisonnés, avec un morceau de citron. Quand ils sont cuits, servez avec un bon jus, pour Hors-d'œuvres ou Entremets.

Foies gras à la braise.

Poudrez vos foies de sel menu, poivre & fines herbes; envelopez-les d'une barde de lard, & ensuite d'une feüille de papier, que vous moüillez un peu par-dessus, de peur qu'ils ne brûlent. Ficelez-les, & les mettez entre deux braises cuire doucement. Quand ils sont cuits, servez chaudement avec un bon jus par dessus.

Ragoût de foies gras.

Prenez des foies gras, ôtez-en l'amer, & les faites blanchir; quand ils sont blanchis, mettez-les dans l'eau froide; passez-les ensuite dans une casserole avec un peu de lard fondu, de petits champignons, des mousserons & des trufes par tranches, avec un bouquet, sel & poivre. Passez le tout sur un fourneau; moüillez de jus & laissez mitonner à petit feu. Quand le ragoût est à demi cuit, mettez-y les foies, & achevez de faire cuire. Votre ragoût étant cuit, dégraissez-le bien; liez-le d'un coulis de veau & de jambon. Dressez proprement les foies dans un plat; jettez la garniture dessus, & servez chaudement pour Entremets.

Tourte de foies gras.

Faites une abaisse d'un demi-feüilletage, ou de

pâte brisée ; (Voyez au mot *Pâte* la maniere de la faire.) Foncez-en la tourtiere que vous voulez faire servir ; faites-y un lard ratissé assaisonné de sel, poivre, fines épices, tant soit peu de fines herbes ; arrangez-y les foies gras avec des crêtes, champignons, trufes vertes & mousserons : mettez un bouquet dans le milieu ; assaisonnez les dessus comme dessous ; mettez dessus des tranches de veau bien minces, & des bandes de lard. Couvrez ensuite d'une abaisse de même pâte ; faites autour la façon que vous jugerez à propos ; frotez-la d'un œuf, & la mettez au four.

Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat ; découvrez-la ; ôtez les tranches de veau, & les bardes de lard, & la dégraissez bien ; mettez-y une essence de jambon ; recouvrez-la de son couvercle, & servez chaudement.

Foies de veau en Crepine.

Prenez un foie de veau le plus blanc que vous pourrez trouver ; ôtez-en les peaux de dessous, hachez-le bien ; ayez un petit ragoût de champignons & de trufes, que vous hachez avec le foie de veau, avec un peu de persil.

Faites cuire deux oignons sous la braise ; quand ils sont cuits, épluchez-les. Pilez ensuite une douzaine de grains de coriandre, avec trois ou quatre clous de girofle, & y mettez les oignons. Quand ils sont pilés, retirez-les, & les mêlez avec le foie de veau.

Délayez huit jaunes d'œuf dans une casserole avec un demi-setier de lait, & chopine de crême ; faites cuire sur le fourneau comme une créme, & prenez garde qu'ils ne tournent.

Prenez ensuite une livre de panne, que vous coupez le plus menu que vous pourrez ; faites-la fondre dans une casserole à demi, & la vui-

dez dans votre crême : mettez-y ensuite votre foie de veau ; délayez bien le tout ensemble, assaisonné de sel, poivre, fines herbes ; que tout soit d'un bon goût.

Etendez ensuite une crepine dans une casserole, de façon qu'elle déborde de quatre doigts autour. Votre farce étant froide, vous en formez la figure d'un foie de veau dans la casserole où est la crepine ; vous l'envelopez de la même crepine ; vous la renversez ensuite dans une tourtiere ou dans un plat d'argent, froté d'un œuf battu, panné de mie de pain bien fine, & faites cuire au four. Quand votre foie est de belle couleur, servez chaudement pour Entremets.

Foie de veau au jambon.

Coupez du jambon par petites tranches ; mettez-le au fond d'une casserole ; couvrez la casserole, & faites suer. Lorsqu'il commence à s'attacher, moüillez-le de jus, & le faites cuire un peu. Liez-le de coulis de perdrix, (Voyez au mot *Perdrix* la maniere de le faire,) ou bien d'un coulis à l'ordinaire.

Votre foie de veau cuit à la braise, comme nous le dirons tout-à-l'heure, dressez-le dans un plat, garnissez-le de vos tranches de jambon. Que votre saingaraz soit d'un bon goût ; donnez-lui une pointe de vinaigre ; jettez-le par dessus le foie, & servez chaudement.

Foie de veau à la broche.

Prenez un foie de veau ou deux ; piquez-les de menu lard ; mettez-les à la broche ; faites les cuire à petit feu : quand ils sont cuits, mettez-les dans un plat, & les servez avec une poivrade dessous, ou bien un jus.

Foie de veau à la braise.

Piquez votre foie de veau de gros lard bien

assaisonné: garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf bien minces, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, tranches d'oignons, carottes, panais, persil haché & ciboule entiere. Mettez votre foie dans la marmite, assaisonnez-le, & le couvrez de la même maniere que dessous. Couvrez votre marmite & faites cuire, feu dessus & dessous.

Faites un ragoût avec des ris de veau, crêtes, champignons, trufes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, si vous en avez, que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu; mouillez-le de jus, & mettez mitonner à petit feu. Quand il est cuit, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de veau & de jambon.

Quand le foie de veau est cuit, dressez-le dans un plat; jettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

On peut encore servir ce foie de veau à la braise avec une sausse hachée, ou un ragoût de chicorée, ou bien avec un ragoût de concombres. (Voyez sous les articles particuliers la maniere de les faire.)

Foie de veau à l'Italienne.

Prenez un foie bien blond, coupez-le en tranches minces. Foncez une casserole d'huile fine & de lard fondu, un peu de persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, ensuite une couche de foie, ainsi de suite, en finissant par l'assaisonnement. Couvrez de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu.

Quand le tout est cuit, retirez le foie, & le mettez morceau à morceau dans une sausse à l'Italienne. Passez ensuite des champignons hachés, une pointe d'ail & un bouquet, avec de l'huile, mouillez avec du bouillon, un demi-

ſetier de vin blanc & du coulis Faites cuire la ſauſſe; dégraiſſez-la; mettez le foie dedans, & ſervez avec un jus de citron.

Foie de veau à la Lyonnoiſe.

Coupez votre foie de veau par tranches, & les aſſaiſonnez de ſel & de poivre. Farinez-les & les paſſez à la poële avec beurre un peu chaud; retournez-les de tems en tems avec la pointe d'un couteau. Quand elles ſont cuites, mettez-y du perſil haché, un filet de vinaigre & une eſſence de jambon: dreſſez-les dans un plat, & ſervez pour entrée.

Foie de veau à la Regence.

FOIE DE VEAU à la Régence. Prenez un foie de veau gras, coupez le par tranches, étendez chaque tranche ſur une crépine, mettez deſſus une petite farce compoſée de ce que vous jugerez à propos, ou une *Farce* de *Foie* de volaille; ſurtout qu'elle ſoit bonne, & point trop ſéche. Mettez enſuite deſſus cette farce toutes ſortes de filets de volailles, de gibiers, & de trufes: aſſaiſonnez-les de ſel & de poivre; roulez les, & les ficelez par les deux bouts avec une barde de lard autour & les envelopez de papier. Mettez les dans une hatelette, attachez le tout à la broche, pour le faire cuire, ayant ſoin de bien arroſer en faiſant cuire; lorſqu'il eſt cuit, on le débarde, & on lui fait prendre couleur; à l'égard de la ſauſſe on la fait comme une ſauſſe hachée, à la réſerve qu'on la paſſe à l'étamine, & qu'on la ſert deſſous les foies.

Aulieu de faire cuire ces *foies de veau* à la broche, on peut les faire cuire au four, deſſus une tourtiere en les humectant de tems en tems.

Foie de veau en ragoût.

Lardez-le de gros lard, mettez-le dans une

casserole, ou terrine, avec sel, poivre, sans eau. Mettez le d'abord sur un feu très-doux; à mesure qu'il suë, augmentez le feu; étant à moitié cuit, mettez-y un verre de vin. On le laisse ainsi boüillir, jusqu'à ce qu'il soit cuit, après cela on le tire & on le sert chaudement pour Entrée, ou froid coupé par tranches.

Foie de veau à l'étuvée.

Prenez un *Foie* bien blond, ôtez-en les nerfs, & le coupez en tranche de l'épaisseur d'un doigt. Mettez fondre du beurre dans une poële, faites cuire dedans les morceaux de *Foie*; assaisonnez de sel & poivre. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre; vous les retirez après de la poële, & mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail, le tout haché, remué dans la poële. Mettez-y une pincée de farine, & moüillez avec un demi-setier de vin; faites boüillir un instant la sausse & servez avec un filet de vinaigre.

Foie gras en boudin.

Coupez menu un quarteron de panne de porc; hachez une livre de *Foie gras*, autant de chair de chapon; assaisonnez le tout de fines herbes, sel, poivre, clous pilés, six jaunes d'œufs cruds, deux pintes de crême; remplissez-en des boyaux de porc; faites cuire votre boudin dans du lait; étant cuit, mettez-le griller de même que les autres boudins & le servez chaudement.

Foie de veau en boudin.

Hachez un *Foie de veau*, pilez-le dans le mortier avec le tiers autant de panne de porc, que vous couperez aussi en dés; assaisonnez le tout de sel & poivre, thin & basilic. Après cela entonnez-le dans des boyaux de porc, ou de veau; étant faits, on les faits cuire dans du vin blanc,

sel & laurier, à petit feu, & les laissez ensuite refroidir dans le bouillon pour les griller, & les servir, comme les précédens.

Foie gras en rôtie.

On passe les foies gras d'abord à la poële; puis on les hache avec lard, trois ou quatre champignons, fines herbes, sel & poivre; on fait les rôties, qu'on fait cuire à petit feu dans une tourtiere, & on les sert.

FRAISES, *fraga*. Fruit du fraisier, sémisphérique, palpeux, d'une couleur rougeâtre, d'un goût très-agréable, d'une odeur douce, & chargé à l'extérieur de petites semences garnies d'un tuyau droit.

Les fraises rafraîchissent & humectent; elles sont bonnes pour les personnes bilieuses & altérées; s'il y a quelque raison d'en manger sobrement, c'est qu'elles sont sujettes à se corrompre dans l'estomac. Il est donc à propos de les assaisonner, ainsi qu'on à coutume de faire, avec du vin & du sucre, quand ce ne seroit que pour en corriger la froideur & l'humidité: il y en a qui les assaisonnent avec de l'eau & du sucre, d'autres avec du sucre seul, d'autres enfin avec de la crême; le vin vaut mieux.

Les fraises des bois sont meilleures que celles des jardins; elles ont une odeur plus agréable & un goût plus relevé, pourvû qu'elles soient dans une bonne exposition.

Les fraises cultivées sont plus belles & mieux nourries.

On distingue encore les fraises par leur couleur; car les unes sont rouges, les autres blanches.

On doit les choisir grosses, pleines de suc, mûres, d'une odeur agréable & d'un gout doux & vineux.

Elles

Elles contiennent beaucoup de phlegme & de sel essentiel, avec une médiocre quantité d'huile exaltée.

Elles conviennent beaucoup dans les grandes chaleurs aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin.

L'odeur agréable que les fraises exhalent, dit *M. Lemery*, dénote assez que les sels volatils ou essentiels qu'elles contiennent, ont atténué, dissous, & éxalté leur soufre, & s'y sont mis de maniere qu'étant portés ensuite aux nerfs de l'odorat, ils les picotent légerement & comme en les chatoüillant : c'est encore cette éxaltation des parties sulfureuses des fraises qui les rend d'un goût vineux & agréable.

Les fraises sont humectantes & rafraîchissantes, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties phlegmatiques propres à étendre les sels trop âcres & trop agités des humeurs, & à modérer leur action. Les sels acides essentiels qui sont dans les fraises, peuvent encore contribuer à produire ces bons effets en épaississant un peu les humeurs, & tempérant par ce moyen le mouvement rapide de leurs parties insensibles.

On prétend que les fraises sont cordiales & qu'elles résistent au venin, apparemment parce qu'elles sont composées de quelques principes assez volatils, éxaltés, capables de fortifier le cœur, & d'entretenir les liqueurs du corps dans une juste fluidité.

Les fraises des bois ont quelquefois le goût un peu âcre parce que le soleil n'y donnant pas avec autant de force que sur celle des jardins, à cause des arbres qui empêchent son action, leurs principes huileux & salins n'ont pas été a ez éxaltés & ne se sont pas unis assez intimement les uns aux autres pour exciter une saveur aussi douce & aussi agréable qu'est celle des fraises cultivées

dans les jardins. Il n'en eſt pas de même quand elles ſont bien expoſées au ſoleil.

On fait avec les fraiſes, l'eau & le ſucre, une boiſſon fort agréable appellée *Eau de Fraiſes.* On s'en ſert beaucoup pendant les grandes chaleurs de l'été ; elle rafraîchit, elle humecte & déſaltere.

Compôtes de fraiſes.

Choiſiſſez de belles fraiſes & aſſez mures ; faites cuire du ſucre à perlé ; gliſſez-y votre fruit, faites-lui prendre un boüillon couvert : cela ſuffit pour les cuire, & ſervez.

Eaü de fraiſes.

Prenez des fraiſes bien mures, paſſez-les dans un linge ; tirez-en le jus ; mettez-le dans une bouteille de verre bien découverte, & l'expoſez au ſoleil, ou devant le feu, ou dans une étuve, juſqu'à ce qu'il ſoit devenu clair ; cela fait, verſez-le doucement dans un autre vaiſſeau, crainte de remuer la lie ; prenez-en un demi-ſetier, mettez-le dans un pot ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre ; battez-la bien enſuite, en la verſant d'un vaiſſeau dans un autre ; paſſez-la dans un linge blanc, mettez la rafraîchir, & buvez.

Si vous prenez des fraiſes blanches, vous donnerez l'odeur à vos eaux ſans les colorer.

FRAISE, *Omentum.* En cuiſine, peau ou membrane des animaux qui ſoutient & enveloppe leurs boyaux, la fraiſe d'agneau ſe ſert cuite au pot avec ſel, poivre, fines herbes en paquet, & pour petites Entrées. La fraiſe de veau ſe mange de même.

Cette partie extrêmement graiſſeuſe eſt d'une ſubſtance difficile à digérer, propre à produire des ſucs groſſiers & épais, & à cauſer des nauſées ; auſſi la mange-t-on avec force aſſaiſonnement.

Différentes manieres d'apprêter les fraises.

Faites blanchir votre fraise, & la faites cuire dans un blanc de farine, c'est-à-dire, délayez dans une marmite une poignée de farine, faites boüillir cette eau, mettez cuire la fraise dedans avec sel, poivre, un gros bouquet garni, oignons panais & carottes. Quand elles est cuite servez avec un sausse au vinaigre,

Fraise de veau frite.

Faites blanchir votre fraise, & la mettez cuire dans un blanc de farine, qu'elle soit en grande eau de peur qu'elle ne rougisse; assaisonnez de sel, poivre, oignons, clous de girofle, persil, ciboule; quand elle est cuite mettez-la égoutter; coupez-la par petits bouquets; faites boüillir dans une casserole un verre de vin de Champagne, de la réduction du coulis, persil, ciboules, champignons, le tout haché menu avec une pointe d'ail; quand la sausse est réduite à moitié, mettez-y votre fraise, laissez-la mitonner dans la sausse pendant une demi-heure; faites réduire la sausse tout à fait; pressez-y un jus de citron & mettez refroidir; faites une pâte à frire à l'ordinaire, trempez-y les bouquets de fraise, faites-les frire de belle couleur, & servez avec persil frit pour garniture.

FRAISER, terme de cuisine, *fabas putaminibus purgare*, se dit des féves quand on leur ôte une peau blanche qui les couvre; quelques-uns disent *dérober les féves*, leur ôter leur robe.

Les féves fraisées ont un tout autre goût que les autres

FRAMBOISE, *morum idæum*. Il y a deux sortes de framboises dont on se sert communément, les blanches & les rouges; on doit les choisir grosses, mures & pleines d'un suc doux & vineux.

Ce fruit a un goût & une odeur extrêmement agréables provenans de son sel essentiel

uni avec quelques parties huileuſes un peu exaltées, qui venant à picoter légérement les nerfs du goût & de l'odorat, excite une ſenſation agréable.

Les framboiſes ſont humectantes; elles rafraîchiſſent, ſont cordiales, fortifient l'eſtomac, donnent bonne bouche & purifient le ſang.

Elles contiennent à peu près les mêmes principes que les fraiſes, & produiſent à peu près les mêmes effets. Elles ſont cependant plus humides & plus phlegmatiques, & moins reſſerées en leurs parties, ce qui fait qu'elles ſe corrompent aiſément dans l'eſtomac, quand elles y demeurent trop long-tems.

Les framboiſes, dit *M. Lemery*, conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs ſont trop âcres & trop agitées.

On fait de ce fruit du vin, du ſyrop, du ratafia, de la conſerve.

On prépare encore avec le ſucre, les framboiſes & l'eau comme une boiſſon appellée *eau de framboiſes*, fort en uſage dans les grandes chaleurs de l'été; elle eſt auſſi agréable que l'eau de fraiſe & elle a les mêmes vertus.

Compôte de framboiſes.

Prenez bien garde que les framboiſes que vous mettez en compôte ne ſentent la cantaride; choiſiſſez les bien fraîches; faites cuire du ſucre à perlé; gliſſez-y votre fruit, faites-lui prendre un boüillon couvert, cela ſuffit pour les cuire.

Confitures liquides de framboiſes.

Choiſiſſez des framboiſes peu mures & bien entieres, ôtez les queuës, mettez votre fruit dans une terrine plate par le fond; faites cuire du ſucre à ſouflé & le verſez deſſus, laiſſez-les enſuite refroidir, & les verſez bien doucement

dans une poële ; faites-les boüillir & les écumez jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé : dressez-les alors dans des pots, & les couvrez lorsqu'elles seront froides.

Gelée de framboises.

Elle se fait de même que celle de groseilles. (Voyez gelée de groseilles au mot *Groseille.*) Voici seulement ce qu'il y a à observer ; quand les groseilles sont cuites, (car c'est avec le jus cuit de groseilles que l'on fait cette gelée,) on y met une poignée ou deux de framboises, selon la quantité qu'on en veut faire.

Si cependant on vouloit faire une gelée toute de framboises, on n'a qu'à prendre quatre livres de ce fruit, deux de groseilles, & cinq livres de sucre & procéder comme aux autres.

Eau de framboises

Prenez des framboises bien mures, passez-les dans un linge & en tirez le jus ; mettez-le dans une bouteille de verre découverte, & l'exposez au soleil ou devant le feu, ou dans une étuve jusqu'à ce qu'il soit devenu clair ; versez-le ensuite doucement dans un autre vaisseau crainte de remuer la lie ; prenez-en un demi-setier & le mettez dans un pot ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; battez-la bien ensuite, la versant d'un vaisseau dans un autre ; passez-la dans un linge blanc, mettez-la rafraîchir pour vous en servir.

Pâte de framboises.

Prenez des framboises bien mures, ôtez-en les queuës ; passez-les ensuite dans un tamis de crain le plus delié que vous pourrez trouver, & faites-en la pâte comme celle de cerises. (Voyez au mot *Cerises* l'article *Pâte de Cerises.*)

Conserves de framboises.

Prenez de belles cerises, ôtez-en les noyaux ; faites-les boüillir dans un peu d'eau, égouttez-

les ensuite, & écrasez-les & les desséchez bien.

Cela fait, joignez-y quelques poignées de framboises avec leurs grains, ou bien contentez-vous de passer vos framboises & d'en mêler le suc avec vos cerises.

Faites cuire ensuite du sucre à cassé, mettez-y votre mélange; travaillez bien le tout en remuant toujours, jusqu'à ce que le sucre commence à se prendre par-dessus & former une petite glace; dressez alors votre conserve dans des moules, & quand elle est refroidie, tirez-la pour vous en servir au besoin après l'avoir découpée avec la pointe d'un couteau.

Syrop de framboises

Le syrop de framboises se fait comme celui de mûres, de cerises. (Voyez sous les articles particuliers la maniere de le faire.)

Les framboises entrent aussi dans le ratafia rouge avec les cerises. (Voyez au mot *Ratafia*, la maniere de le faire.)

Le vin framboisé tant estimé des anciens n'est plus en usage aujourd'hui.

FRAMBOISER, *moris idœis condire liquores*, en termes de confiseur, mettre des framboises dans des liqueurs ou autre chose pour leur en donner le goût.

FRESSURE, *Exta*, se dit à la boucherie de ce qui comprend le mou, le foie, le cœur, la rate. (Voyez sous les articles particuliers les qualités & les propriétés de toutes ces parties.) On apprête dans les cuisines les fressures de bœuf, de mouton, de cochon, &c.

Fressure de veau à la bourgeoise.

Coupez-la fressure par morceaux, faites-la dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau boüillante; mettez-la ensuite dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & une pincée de farine, & moüillez avec du boüillon.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; faites lier sur le feu, & avant de servir, mettez-y un filet de verjus.

Fressure de cochon.

La fressure de cochon se peut accommoder de la même maniere que la fressure de veau ; du reste cet article n'est pas assez intéressant pour s'y arrêter.

FRICANDAU. Terme de cuisine; c'est une tranche de veau fort mince & bien battuë assaisonnée comme on va le dire.

Les fricandeaux servent non-seulement pour garnitures d'Entrées, on en fait encore des plats particuliers. Quand c'est pour garnir, on ne fait que les piquer ; quelquefois on les sert farcis, & c'est un plat.

Fricandeaux de veau à la Bourgeoise.

Prenez des tranches de roüelle de veau épaisses de deux doigts, piquez-les par dessus avec du petit lard, faites-les blanchir un moment dans l'eau boüillante & les mettez cuire avec du boüillon & un bouquet garni.

Quand les fricandeaux sont cuits, tirez-les de la casserole, dégraissez-la sauce ; passez-la dans une autre casserole avec un tamis ; faites-la réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus : mettez-y vos fricandeaux pour les glacer ; quand ils seront bien glacés du côté du lard, dressez-les sur un plat ; détachez sur le feu ce qui est dans la casserole en y mettant un peu de coulis & très-peu de boüillon, & servez sous les fricandeaux.

Toutes sortes de fricandeaux se font de même.

Fricandeaux farcis.

Prenez de la cuisse de veau coupée par tran-

ches fort minces; battez-les bien avec le manche d'un couteau, piquez-les de moyen lard; étendez-les sur la table le lard en dessous; couvrez les de l'épaisseur d'un écu d'une farce faite avec un morceau de veau, moëlle de bœuf, un peu de lard & des œufs, sel, poivre, fines herbes.

Vos fricandeaux farcis, passez la main pardessus après l'avoir trempée dans de l'œuf, afin que le fricandeau que vous mettez par-dessus s'y attache bien. Le lard doit paroître de tous côtés.

Rangez ces fricandeaux dans une casserole avec un peu de lard au fond, & les mettez sur de la braise bien couverts, mais peu de feu dessus; faites-leur prendre couleur des deux côtés; tirez-les, égouttez un peu de la graisse, remettez les dans une casserole avec un jus de bœuf; laissez-les y mitonner un peu, & liez la sausse avec un coulis.

Si vous voulez ne les point farcir, piquez-les seulement de bon lard, & les faites cuire de même; ils vous serviront pour garnir.

Si vous voulez en faire un plat, mettez-y quelques trufes, champignons & ris de veau, quelque bon coulis de pain; dégraissez bien le tout; avant de servir mettez-y un filet de verjus, rangez les dans un plat, votre ragoût pardessus, & servez chaudement.

On appelle ordinairement cette sorte de fricandeaux. *Veau à l'Escaloppe.*

Fricandeaux à la broche.

Vos fricandeaux farcis, comme on l'a dit, passez-les au travers d'une brochette & les attachez à la broche. Quand ils sont cuits & bien colorés, dressez-les dans un plat, & dessous une essence de jambon ou bien un jus de veau.

On les sert de même à la broche sans être farcis.

Fricandeaux accompagnés.

Prenez trois noix de veau & les étendez en largeur le plus que vous pourrez ; piquez-les de petit lard chacune par le milieu de la largeur de la main ; paſſez dans une caſſerole un morceau de veau, un autre de lard, graiſſe de bœuf avec perſil, ciboules, champignons, fines herbes, ſel, poivre, muſcade ; hachez enſuite tout cela, faites en une farce & la liez de deux ou trois jaunes d'œuf crus ; arrangez chaque noix de veau ſur une aſſiette de lard en deſſous ; faites un bord de farce tout autour ſur chacune, rempliſſez-les de ragoûts froids différens, l'un d'un ragoût d'ailerons, l'autre de coquilles d'écreviſſes remplies d'un ragoût de filets de perdreaux coupés en dés, champignons, trufes, queuës d'écreviſſes, lié d'un coulis d'écreviſſes, gras, & dans l'autre un ragoût de ris d'agneau, crêtes & petits œufs ; couſez-les bien proprement ; mettez au fond d'une caſſerole des bardes de lard, les trois fricandeaux par deſſus, le lard en deſſous, deux oignons coupés en deux, deux clous, trois ou quatre feuilles de baſilic ; couvrez le tout de tranches de veau, d'une tranche de jambon, d'un morceau mince de peau graſſe de bœuf ; faites cuire entre deux braiſes, avec plus de feu deſſus que deſſous, ou bien dans le four.

Quand vos fricandeaux ſont cuits & de belle couleur, dreſſez-les dans un plat, & ſervez avec une eſſence de jambon pour Entrée.

Fricandeaux à la ſauſſe à la carpe.

Piquez deux noix de veau, & les glacez à l'ordinaire; coupez enſuite une carpe par tronçons & la faites ſuer dans une caſſerole ; quand elle eſt un peu attachée, moüillez-la d'un coulis clair de veau & de jambon; faites boüillir votre ſauſſe

une bonne heure à petit feu, passez-la au tamis & servez avec un jus de citron.

Fricandeaux à l'oseille.

Vos fricandeaux étant cuits, comme on l'a dit, au lieu de les servir au jus, servez-les avec un ragoût d'oseille.

Prenez deux ou trois poignées d'oseille bien épluchée, & après l'avoir lavée, faites-lui faire un boüillon dans l'eau boüillante; tirez-la ensuite, mettez-la égoutter & refroidir; pressez-la entre vos mains comme des épinars, mettez-la dans une casserole avec un peu de jus de veau & d'essence de jambon; faites-la mitonner à petit feu, & lorsque vous êtes prêt à servir, liez-la d'un bon coulis de perdrix, ou bien d'un coulis de veau & de jambon; dressez votre ragoût au fond d'un plat, vos fricandeaux bien blonds par-dessus, & servez chaudement.

L'on sert ces fricandeaux avec un ragoût de cardons d'Espagne dessous, ou un ragoût de céleri, ou un ragoût de chicorée, ou un ragoût de concombre, ou un ragoût de petits oignons. (Voyez sous les articles particuliers, la maniere de faire tous ces ragoûts.)

On peut encore les servir avec un ragoût de côtons de pourpier que vous ferez ainsi.

Epluchez bien vos côtons de pourpier de la longueur d'un doigt; faites-les blanchir dans l'eau ou dans du boüillon. Quand ils sont à moitié cuits, retirez-les, mettez-les dans une casserole; moüillez-les de jus de veau & d'essence de jambon, moitié l'un, moitié l'autre, & les faites mitonner à petit feu pour achever de les cuire. Avant de les servir, liez-les d'un bon coulis; dressez-les au fond de votre plat, vos fricandeaux par-dessus, & servez chaudement.

Fricandeaux à la passe-Pierre.

Faites blanchir de la passe-pierre, pressez-la;

donnez-lui deux ou trois coups de couteau, & la mettez dans une casserole avec un peu de jus de veau & d'essence de jambon, & la faites mitonner à petit feu. Avant de servir, liez d'un bon coulis, dressez dans un plat, & servez chaudement vos fricandeaux par-dessus.

Fricandeaux de Dindon.

Choisissez un dindon bien blanc & bien gras; ôtez-en la peau, levez les deux cuisses & les deux ailes que vous parez proprement, & que vous piquez de menu lard; mettez-les dans une casserole le lard en dessous avec deux cuillerées de boüillon clair, & faites mitonner à petit feu pendant deux heures. Avant de servir poussez vos fricandeaux sur un fourneau allumé, afin que le boüillon qui reste s'attache comme un jus; remuez de tems en tems la casserole de peur que les fricandeaux ne s'attachent au fond; & lorsqu'ils ont une couleur bien dorée, dressez-les dans un plat, égouttez la graisse de la casserole; moüillez ce qui reste d'un peu de jus, mettez-y un peu de poivre concassé; détachez bien le fond de votre casserole, passez au tamis; jettez sur vos fricandeaux de dindon, & servez chaudement.

L'on fait des fricandeaux de veau de la même maniere, des côtelettes de veau en fricandeaux, des fricandeaux de mouton, des poulets, des poulardes & des chapons en fricandeaux, & des pigeons.

On laisse les pigeons entiers, fendus par le dos, & les poulardes & les poulets coupés par la moitié.

Fricandeaux de Saumon en gras.

Coupez trois ou quatre tranches de saumon de l'épaisseur d'un doigt; ôtez-en la peau, piquez-les bien de menu lard, farinez-les, mettez-les dans une casserole le lard en dessous sur

un fourneau avec du lard fondu quand il eſt chaud; faites-leur prendre belle couleur & les retirez.

Hachez des trufes vertes ou des mouſſerons, mettez-les dans un plat avec de l'eſſence de jambon; arrangez-y les fricandeaux de ſaumon, le lard en deſſus; couvrez le plat & faites mitonner à petit feu; tirez-les enſuite ſur une aſſiette; ajoutez-y encore une eſſence de jambon; vuidez la ſauſſe dans un autre plat, dreſſez les fricandeaux de ſaumon deſſus & ſervez chaudement.

Fricandeaux de brochets en gras.

Prenez un moyen brochet; écaillez-le, ôtez-en la peau & l'arête; coupez-le en morceaux, piquez-les de menu lard; faites cuire environ deux livres de veau dans une caſſerole, avec du bouillon; quand le veau eſt cuit, retirez-le, & mettez deux ou trois verres de vin blanc dans le jus qui reſte. Mettez vos fricandeaux dedans; pouſſez-les au feu pour les glacer; quand ils ſont cuits, dreſſez-les dans un plat avec une ſauſſe aux brochets, une eſſence de jambon, ou une ſauſſe hachée aux capres.

On les fait cuire, ſi l'on veut, comme les poulardes en grenadins, après les avoir marinés dans le vin.

Autre maniere.

Votre brochet préparé & piqué de menu lard, comme on l'a dit, faites-le frire dans du ſaindoux, le lard en deſſous. Quand il eſt frit des deux côtés de belle couleur, mettez-le mitonner dans une ſauſſe hachée, ou une eſſence de jambon, & preſſez un jus de citron en ſervant.

FRICASSE'E, *Pulmentum.* Viande ou mets cuit promptement dans une poële, & aſſaiſonnée avec beurre, lard ou autre graiſſe. Il y a

différentes viandes & différens oiſeaux qu'on met en fricaſſée. On trouvera ſous les articles particuliers des viandes que l'on accommode ainſi, la maniere de faire toutes ces fricaſſées.

Le lard que l'on fait entrer dans toutes les fricaſſées ne peut que leur communiquer une mauvaiſe qualité Les graiſſes, comme nous l'avons dit bien ſouvent, les rend plus indigeſtes. Les épices que l'on y prodigue pour en relever le goût, en rendent à la vérité la digeſtion plus facile; mais ces aſſaiſonnemens, s'ils ne ſont bien ménagés, peuvent nuire conſidérablement à la ſanté, puiſqu'ils ſont capables d'allumer le ſang & les humeurs, & de produire conſéquemment de très-grands ravages dans le corps, quand on en uſe avec excès : on doit donc ménager ces aſſaiſonnemens dans les fricaſſées.

FRIRE, terme de cuiſine. C'eſt donner une belle couleur à une viande, ou à toute autre choſe dans la poële, avec beurre, huile, lard fondu, ſain-doux.

FRITURE, *Caro frixa.* Mets frit à l'huile, au beurre ou autrement.

La friture pour être bien faite, doit avoir belle couleur; c'eſt-à-dire une couleur jaunâtre : elle doit être ferme & non molaſſe, défaut qui vient de ce que l'huile ou le beurre dans lequel on frit de la viande, ou autre choſe, n'eſt pas aſſez chaud.

La plupart des viandes qu'on met en ragoût doivent être frites de belle couleur dans la caſſerole avant de l'aſſaiſonner & d'en faire la ſauſſe.

On frit la farine pour en faire une liaiſon.

Effets des fritures.

Le beurre, qui éprouve trop le feu, contracte une âcreté dangereuſe, & devient plus propre à pervertir les alimens qu'à les aſſaiſonner. Auſſi

remarque-t-on que les sauffes au beurre roux & les fritures causent pour l'ordinaire beaucoup de rapports. Ces sortes de beurre brûlés se tournent tout d'un coup en bile, & excitent dans le sang des fermentations vicieuses dont les suites sont toujours mauvaises.

Le beurre est une huile qui a été séparée du lait ; or tout ce qui est huileux s'enflamme aisément dans nos corps, pour peu qu'on l'ait laissé trop exalter sur le feu.

Il faut donc que les assaisonnemens qui se font avec le beurre soient préparés de maniere, ou que le feu qu'on y employe soit très-doux, ou que le feu s'il est violent, se trouve corrigé par une suffisante quantité d'eau qui l'empêche d'agir trop immédiatement sur une substance aussi inflammable que le beurre.

L'huile est plus susceptile d'exaltation par le feu que le beurre, comme il est aisé de le voir par la facilité avec laquelle elle s'enflamme ; ainsi à ne consulter même que la raison, l'huile doit contracter une plus mauvaise qualité par le trop grand feu, que le beurre : & c'est ce que l'expérience confirme.

Les fritures à l'huile, quand on n'y est pas accoutumé, troublent plus la digestion, surtout si elles sont froides, que ne font les fritures au beurre, dans ceux qui n'y sont pas accoutumés non plus : c'est de quoi il est aisé de s'appercevoir, pour peu qu'on veuille être attentif dans ces occasions, à ce qu'on sent qui se passe dans l'estomac. C'est ce que dit le célébre M. Hoffman » j'en atteste ma propre expérience, dit-il, je » me suis trouvé tourmenté de rapports brûlans » pendant dix jours entiers, pour avoir mangé » des poissons frits à l'huile.

FROMAGE, *Caseus*. Le fromage n'est autre chose que le caillé du lait séparé du *serum*, &

enduci par une chaleur lente ; c'eſt la partie du lait la plus groſſiere & la plus compacte, d'où il eſt aiſé de conclure qu'il produit un aliment ſolide, mais il eſt difficile à digérer quand on en uſe avec excès ; il aide cependant à la digeſtion priſe en petite quantité, parce qu'il ſert pour-lors de ferment aux autres alimens, de même que le levain qui eſt une pâte aigrie, ſert à faire fermenter le pain.

On peut faire le fromage ou avec du lait dont on a auparavant ſéparé la partie butireuſe, ou avec le lait chargé encore de cette partie. Dans le dernier cas le fromage eſt d'un bien meilleur goût à cauſe de cette partie crémeuſe, qui eſt la portion du lait la plus exaltée & la plus remplie de principes huileux & de ſel volatil.

On fait du fromage avec le lait de pluſieurs Animaux. Celui dont on ſe ſert plus ordinairement, eſt celui qui eſt fait avec le lait de vache ; il eſt d'un goût agréable, nourrit beaucoup, mais il ſe digére difficilement.

Le fromage le plus ſalutaire ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux. Trop nouveau, il eſt difficile à digérer, peſe ſur l'eſtomac, cauſe des vents & des obſtructions. Trop vieux, il échauffe beaucoup par ſa grande âcreté, produit un mauvais ſuc, a une odeur déſagréable, & rend le ventre pareſſeux, *&c.* parce qu'il a ſouffert une fermentation conſidérable qui l'a privé des humidités qu'il contenoit, & qui a tellement atténué & exalté ſes principes, qu'ils ont preſque perdu tout leur premier arrangement.

Le fromage mou eſt préférable à celui qui eſt dur; celui dont la ſubſtance eſt rare & lâche, à celui qui eſt plus ſerré & plus compacte. Il ne doit être ni trop gluant ni trop friable, modérément ſalé. Enfin il ne doit cauſer aucun rapport.

Le fromage convient en tout tems aux jeunes gens qui font beaucoup d'exercice, & qui ont l'estomac bon : mais les vieillards, les personnes d'un tempérament délicat, ceux enfin qui ont quelque atteinte de pierre ou de gravelle, doivent s'en abstenir, ou du moins en user modérément.

On mêle ordinairement du sel marin dans le fromage pour lui donner un meilleur goût, & pour le conserver plus long-tems. Le sel marin agit en ce dernier cas par ses parties longues & roides, que bouchent les pores du fromage, de maniere que l'air n'y peut plus entrer avec assez de liberté pour communiquer aux parties insensibles de la matiere un mouvement intérieur, qui détruiroit en peu de tems le premier arrangement de ces parties.

Tous les fromages ne sont pas également agréables au goût. Le Roquefort, le Parmesan, ceux qui viennent de Sassenage en Dauphiné, sont servis sur les tables les plus délicates.

Les fromages de Livaro en Normandie, ceux de Marolles, de Brie, de Hollande & de Gruieres, sont encore assez estimés.

Ils doivent tous avoir les qualités dont nous avons parlé.

Maniere de faire différens fromages qu'on fait à la campagne, secs, durs, mous, à la crême, écrêmés, ou à la pie.

Pour faire de bons fromages, généralement parlant, il faut avoir de bon lait & de bonne presure.

Prenez du lait fraîchement trait, coulez-le; mettez-y après de la présure en remuant le lait avec une grande cuiller. Laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il se coagule. Etant coagulé ou réduit

réduit en caillé, tirez-le du pot, & le mettez dans des écliſſes ou formes. Laiſſez-le égoutter de ſon petit lait, & quand il eſt égoutté, dreſſez-le proprement ſur une aſſiette.

Fromages communs.

On appelle ainſi ceux qu'on met en préſure après avoir été écrêmés. Ces fromages ſe coagulent plus promptement que les précédens, parce qu'ils ne ſont pas ſi gras. On les acheve de même que les autres.

Fromages de garde.

Prenez du lait chaud & fraîchement tiré; jettez-y de la préſure délayée & quand il eſt pris, dreſſez-le dans des formes: quand il eſt égoutté, ſalez-le par-deſſus, & le laiſſez repoſer juſqu'au lendemain, afin qu'il s'affermiſſe. Retournez-le pour le ſaler de l'autre côté; mettez-le enſuite dans l'écliſſe; laiſſez-le s'affermir: après cela mettez-le ſécher à l'air juſqu'à ce qu'on veüille le faire affiner.

Fromage affiné.

Le fromage étant aſſez ſec, on le trempe dans l'eau ſalée; on l'envelope dans des feüilles d'orme ou d'orties, puis on le met dans quelque vaiſſeau avec d'autres, afin qu'ils ſe communiquent leur humidité. Les fromages s'affinent très-bien ainſi.

Ou bien entourez vos fromages de foarre ou paille d'avoine; mettez les dans des armoires à la cave, ſur des tablettes, ſans qu'ils ſe touchent; laiſſez-les là quelque tems, & ils s'affermiront.

FROMENT, *Triticum*. C'eſt le grain le plus commun que nous ſemions: il y en a de deux ſortes, le blanc & le rouge. L'uſage du froment eſt général: c'eſt le meilleur grain que nous ayons. Il n'y en a point dont on faſſe du pain plus agréable au palais & plus nourriſſant.

Plus le froment est pesant, meilleur il est ; tout étant égal d'ailleurs ; il est tant soit peu visqueux & obstruant. Ses qualités principales sont d'être nouveau, bien mûr, compacte, pesant, de se renfler promptement & beaucoup, lorsqu'on le fait macérer dans l'eau, de rendre une grande quantité de farine, de n'être mêlé d'aucune mauvaise graine, & de n'être point gâté de roüille.

Le froment est le meilleur de tous les grains, en aliment : le meilleur pain se fait avec la fleur de froment : il est fort nourrissant.

Cependant, comme le son a une qualité détersive, qui stimule les intestins à l'excrétion, il est probable que le pain fait de fleur de froment dont on n'a pas entierement séparé le son, est plus sain & plus agréable au goût, que celui qui est fait de la fleur la plus pure, pourvû toutefois qu'il soit bien fermenté.

Le froment d'un jaune foncé passe pour être le plus chaud. Le compact veut être pulvérisé davantage, mieux paitri, & préparé avec plus de soin ; alors il fournit une nourriture abondante.

Les personnes qui prennent habituellement de l'exercice, doivent se nourrir du froment le plus solide ; la transpiration & la dissipation des esprits étant fort grande en eux, & se faisant de toutes les parties de leurs corps, ils ont besoin d'une réparation proportionnée, & conséquemment des alimens les plus forts & les plus nourrissans. Quant à ceux qui menent une vie tranquille & unie, qui sont sédentaires, & qui n'ont aucune occupation qui les exerce, il leur faut le froment le plus leger & le plus mûr ; car plus il sera leger, & moins il sera nourrissant, & s'il n'étoit pas mûr, il seroit mal-sain.

Le pain de froment, dit M. Andry, est le meilleur de tous, parce que les principes de ce

grain ſont plus déliés, moins terreſtres, & par conſéquent plus faciles à digérer; mais il faut que le froment ſoit d'une bonne terre, qu'il ſoit peſant, difficile à rompre, bien mondé, ſans être trop nouveau.

Le pain de bled trop nouveau eſt mal-ſain, & cauſe quelquefois des cours de ventre, parce que les principes n'en ont pas été aſſez digérés & adoucis par la fermentation. Voyez à l'article *Pain*, une explication beaucoup plus étenduë.

Le froment contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

FRUIT. C'eſt la production d'un arbre ou d'une plante, tant pour la multiplication de ſon eſpece, que pour la nourriture de l'homme.

On diſtingue ordinairement les fruits en fruits à noyau & fruits à pepin, en fruits rouges, en fruits d'été, en fruits d'automne & en fruits d'hiver.

Les fruits à noyau ſont les prunes, les ceriſes, les pêches, les abricots.

Les fruits à pepin ſont les fraiſes, les framboiſes, les groſeilles.

Les fruits d'été ſont ceux qui viennent & qu'on mange en été.

Les fruits d'automne ſont ceux qui viennent & qu'on mange en automne.

Les fruits d'hiver ſont ceux qui viennent en automne & qu'on mange en hiver.

Poires.

Les meilleurs fruits & ceux qui ſont le plus eſtimés; pour les poires, ce ſont les bons-chrétiens d'été & d'hiver, le muſcat hatif gros & petit, le portail, l'amadote, les bergamotes d'automne & d'hiver, le ſaint-lezin, le double-fleur, le beſideri, les beurrés des deux ſortes, les meſſire-jean gris & dorés, le figué, le rille, les moüille-bouches, le rouville, les oranges de

diverſes ſortes, le caillot-roſat d'hiver, le rolend, la verte-longue, les rouſſelets, la virgouleuſe, &c.

Pommes.

Parmi les pommes ce ſont les renettes groſſes de pluſieurs ſortes, les court-pendus, les calviles rouges & blancs, l'api gros & petit, les fenoüillés, les paſſe-pommes, &c.

Pêches.

Les plus eſtimées entre les pêches & les pavis ſont les alberges, les pêches perſiques, celles de Paû & de Narbonne, les violettes, les brignons muſqués, l'admirable, la madelaine, la belchévreuſe, le gros pavis, les mirlicotons, &c.

Prunes.

Parmi les prunes, la mirabelle, les prunes de ſainte catherine, les impériales, les iſlevertes, les alterſes ou de monſieur, les d'andilli rouges & blanches, les damas noirs, ſucrés, rouges & blancs.

Obſervations générales ſur les fruits.

Nous parlerons ſous les articles particuliers des qualités & des proprietés de chaque eſpece de fruits; il ſuffit de remarquer ici en paſſant, d'après le témoignage des plus célébres Médecins, qui ont particulierement éxaminé la nature de ces alimens, que les fruits ſont plus propres à flater notre goût, qu'à nous ſoutenir, & que leur ſaveur agréable eſt un appas ſouvent mortel; qu'ils ont tous cela de commun, qu'ils fourniſſent à l'homme une nourriture très-paſſagere; qu'ils tiennent preſque tous plus de médicament que de l'aliment, & qu'ils cauſent pour la plupart des diſſenteries & des coliques.

Il s'eſt pourtant trouvé des Médecins qui ont prétendu accréditer les fruits par de très-beaux raiſonnemens, & les propoſer à l'homme com-

me l'aliment le plus convenable & le plus salutaire : mais les plus beaux raisonnemens du monde ne tiennent point contre l'expérience journaliere.

Moyen pour conserver les fruits.

On conserve les raisins en les mettant dans des cendres de serment bien séches & bien pures. Il faut pour les conserver ainsi avoir soin de les cueillir huit jours avant leur maturité.

On peut encore les garder dans des caisses, environnés de poussiere d'avoine. Quelques-uns les mettent dans la cire fonduë.

On se sert aussi de ce moyen pour conserver toutes sortes de fruits.

Autre Moyen de conserver les fruits.

Préparez du sable de riviere, faites-le bien sécher au grenier, puis faites cueillir le raisin ou autre fruit, quand le soleil donne dessus, car il faut qu'il soit sec. Faites un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais ; rangez le fruit dessus ; jettez du sable sur le fruit ; continuez de faire de même de lit en lit, & quand votre caisse est remplie, fermez-la bien, afin que l'air ne puisse point y entrer ; & quand elle est bien bouchée, mettez-la dans un lieu sec, sans la remuer.

Il faut que le raisin que l'on veut garder ainsi ne soit pas tout-à-fait mûr.

L'on peut faire la même chose pour les poires, les pommes, les prunes, les cerises, les groseilles, les pêches, &c.

Il y en a qui le gardent dans la cendre ou paille d'avoine, & environnent leur vaisseau de celle qu'on appelle petite paille, dans laquelle le grain d'avoine s'est nourri. Il se garde deux ans si l'on veut.

D'autres mettent du millet en la place du sable : pour plus de sûreté on peut tremper la

queuë du raiſin ou autre fruit dans la cire fonduë.

Moyen de conſerver les fruits à noyau, même les figues, propoſé par M. Lemery.

Prenez un pot de terre, & l'empliſſez de moitié miel & moitié eau commune, que vous aurez bien battu enſemble auparavant. Mettez-y vos fruits, frais cueillis; couvrez bien le pot: lorſque vous les tirerez du pot, mettez-les dans l'eau fraîche avant de les manger.

Fruits ſecs.

On fait ſécher la plupart des fruits pour les conſerver plus long-tems, comme les ceriſes, les prunes, les pêches, les abricots, les poires, les pommes, les raiſins, les pois verds, &c. On n'en parlera point ici: on trouvera ſous les noms particuliers la maniere de le faire.

FRUITS, *Secunda menſa*, ou *Bellaria*, s'entend de tout ce qu'on ſert en dernier lieu au repas, & ce qu'on appelle communément *Deſſert*, composé d'ordinaire de fruits véritables, confitures, pâtiſſeries, fromages, compôtes & autres choſes de cette ſorte. Le fruit regarde le chef d'office ou celui qui fait cette fonction, & qui doit ſçavoir pratiquer tout ce qui le compoſe.

FRUITERIE, *Cella fructuaria*, ou *Pomarium*. Lieu où l'on garde les fruits, ſur-tout l'hiver.

La fruiterie doit être un lieu plus ou moins grand, ſelon le beſoin qu'on en a. Il doit y avoir au milieu une table pour dreſſer les corbeilles qu'on veut ſervir; les murs doivent être garnis de tablettes bien rangées, pour y placer les fruits, avec les étiquettes volantes, qui marquent les eſpeces & leur maturité, par rapport à la ſuite des mois.

La fruiterie doit être impénétrable à la gelée: le froid gâte les fruits, & ceux qui ont été une fois gelés ne peuvent plus ſervir.

Elle doit être exposée au midi, ou au moins au levant. L'exposition du nord est préjudiciable aux fruits.

La serre doit être bien percée, afin de donner de l'air aux fruits, pour empêcher qu'ils ne contractent un mauvais goût.

Le dedans doit être garni de tablettes de planches de chêne, & non de sapin, parce que le fruit en contracte facilement l'odeur, qui est fort désagréable.

FUMET, *Odor*, ou *Anima*. Certaine petite fumée qui sort du vin & des viandes, qui chatouille l'odorat aussi-bien que le goût, quand on boit & quand on mange. Ce mot s'emploie surtout à l'égard des perdrix, beccasses, lapreaux & autres.

G.

GALANTINE. Nous avons déja dit ce que c'est qu'un Entremets de galantine à l'article du cochon de lait.

Galantine de Poularde ou de Chapon.

Prenez deux poulardes, desossez-les, ôtez-en proprement les peaux sans les trop décharner, & de la chair faites une farce avec un peu de lard, une tetine de veau, quelques champignons & trufes, un peu de mie de pain trempée dans la crême, & trois ou quatre jaunes d'œufs crus avec fines herbes, fines épices, un peu de persil & de ciboules, poivre & sel, le tout haché & pilé dans un mortier.

Etendez ensuite les peaux de vos poulardes, arrangez la farce dessus; sur la farce mettez un rang de lardons bien blancs & bien assaisonnés; sur les lardons un autre rang de jambon cru, ensuite un autre rang de lardons; puis un rang

de piſtaches bien vertes, puis un rang de lardons, & continuez ainſi les couches juſqu'à la fin.

Cela fait, envelopez tout cela dans les peaux en les preſſant par un bout & les roulant. Quand elles ſont roulées, pliez-les dans un linge & les ficelez.

Garniſſez le fond d'une marmite de la grandeur de vos deux poulardes de bardes de lard & de tranches de bœuf battu avec fines herbes, fines épices, ſel, poivre, oignons, panais & carotes; mettez-y vos deux poulardes; aſſaiſonnez & garniſſez deſſus comme deſſous, & faites cuire à petit feu, feu deſſus & deſſous.

Quand elles ſont cuites & égouttées, ôtez la ficelle & le linge qui les envelope; coupez-les par tranches, garniſſez-en le fond d'un plat, & jettez par deſſus un ragoût de trufes vertes. (Voyez au mot *Trufe*, la maniere de la faire;) arrangez vos trufes de façon qu'elles ſe trouvent ſeulement dans les intervalles, & qu'elles ne couvrent point la galantine, & ſervez chaudement.

On peut auſſi ſervir cette galantine avec une eſſence de jambon par-deſſus.

Galantine d'une tête de Veau.

Echaudez bien la tête de veau, levez-en la peau; rempliſſez-la d'une farce de poularde, & la garniſſez de lardons de lard, de jambon & de piſtaches comme les poulardes en galantine, & la faites cuire à la braiſe, roulée, ficelée & pliée dans un linge, comme on vient de le dire.

Quand elle eſt cuite, coupez-la par tranches & la ſervez avec le même ragoût que les poulardes.

On fait de même des galantines d'une peau de flanchet de bœuf, d'une peau d'éclanche de mouton bien dégraiſſée, ou bien d'un gigotin

de

de veau. On se sert de la même farce, on la garnit de la même façon, on les fait cuire, on les sert de même que les poulardes. Ce n'est que la peau qui sert d'envelope qui déguise la galantine.

Voyez quelles sont les qualités & les propriétés des viandes que l'on met en galantine, & consultez en même tems l'article *Farce*.

Galantine de cuisses de Dindon.

Choisissez des cuisses de gros dindons, desossez-les & les applatissez le plus que vous pourrez; étendez dessus une farce de blanc de volaille, graisse de bœuf, lard blanchi, persil; ciboule, une pointe d'ail, sel, poivre, six jaunes d'œufs pour liaison; mettez sur cette farce une couche de trufes, ensuite une de pistaches, puis une de lard, ensuite une de jambon, continuez de même jusqu'à la fin, & couvrez pardessus de même farce que dessous.

Roulez ensuite les cuisses dans des morceaux d'étamine bien propres, ficelez tout autour, & faites cuire dans une bonne braise avec du vin blanc.

Quand elles sont cuites & refroidies dans la braise, servez-les sur une serviette.

Galantine de Poulets.

Flambez, épluchez & coupez par la moitié deux bons poulets gras; desossez-les & les mettez dessus une bonne farce fine; faites de même qu'aux cuisses de dindon. Quand ils sont cuits, tirez-les tout chauds de leur braise, & servez avec une bonne essence.

On peut aussi les servir froids pour Entremets comme les cuisses de dindon.

GALERE. Prenez une casserole faite en forme de galere, ou bien servez-vous d'une poissonniere ovale; mettez-y des bardes de lard assez grandes pour enveloper ce que vous

y ajouterez ; étendez dans toute la largeur de la casserole une farce à poupeton. (Voyez au mot *Poupeton*, de quoi cette farce est composée; mettez dans cette farce un ragoût de ce que vous jugerez à propos, que l'on fait pourtant pour le mieux de lapins cuits à la braise, lardés de moyen lard, de petites tranches de jambon, de foies gras, de ris de veau, de champignons: le ragoût doit être froid avant de le mettre dans la farce ; couvrez-le de la même farce, & mettez cuire au four, ou bien feu dessus & dessous pendant deux heures.

Quand votre galere est cuite renversez-la sens dessus dessous ; ôtez les bardes de lard, dégraissez-la bien ; dressez-la dans un plat, ouvrez-la par le milieu, & si elle est séche, humectez-la avec un bon coulis des ossemens de vos lapins. Il faut avoir deux douzaines d'hatelettes de ris de veau, que vous piquerez dedans, une douzaine de chaque côté en forme de rames de galere.

GALETTE, *Scriblita*. Espece de gâteau cuit au four. On en fait de plusieurs manieres.

Galette commune.

Paîtrissez deux litrons de belle farine avec trois quarterons de beurre frais, & quantité suffisante d'eau & de sel. On commence petit à petit à paîtrir la pâte ; & à mesure qu'on la paîtrit ferme, on y ajoute de l'eau, & on continue de même jusqu'à ce que la pâte soit molasse. Cela fait, mettez-la en boucle, applatissez-la avec le rouleau, ayant soin de poudrer la table de farine, crainte que la pâte ne s'y attache ; donnez-lui seulement un bon pouce d'épaisseur, dorez & mettez cuire au four.

Galette feüilletée.

Si vous voulez que votre galette soit feüilletée, après avoir fait la pâte de la même ma-

niere que la précédente, & bien maniée en l'applatissant avec le rouleau; pliez-la en quatre, applatissez-la encore & la pliez de la même façon, faites cela jusqu'à trois ou quatre fois; formez votte galette & la mettez au four.

Galette aux œufs.

Ayant préparé la farine, comme on l'a dit, mis le beurre & le sel, cassez-y des œufs (il en faut quatre ou cinq pour la dose de farine marquée ci-dessus;) detrempez le tout ensemble, comme on l'a dit, & votre galette étant achevée, mettez-la cuire au four.

Galette galeuse.

Préparez la pâte comme la précédente, excepté qu'avant de la paîtrir on met l'eau & le beurre, du fromage affiné coupé par petits morceaux. (on se sert indifféremment de fromage de gruyeres ou du vachelin, ou de tout autre, pourvu qu'il soit affiné.) Cette pâte étant faite, étendez-la sur le tour ou sur la table; formez-en la galette, & avant de la mettre au four, garnissez-la par-dessus de morceaux de fromage épars çà & là, & la mettez cuire pendant trois quarts d'heure.

GALIMAFRE'E, *Diversorum ciborum miscellanea.* Ragoût composé de plusieurs restes de différentes viandes qu'on met dans une casserole avec eau, sel & poivre quand c'est de la viande blanche, & lorsque c'est de la viande grise, on y ajoute un peu de vinaigre ou du vin avec une pointe d'échalotes, de rocamboles ou d'ail, selon le goût des personnes pour lesquelles on apprête ce ragoût. Les viandes dont on fait des galimafrées, doivent être dépecées par morceaux.

Autre Galimafrée.

Pour mettre une épaule de mouton, ou autre viande de boucherie en galimafrée, levez la

peau de l'épaule de mouton, qu'elle tienne néanmoins au manche; hachez la chair menue, passez-la à la casserole avec lard fondu, fines herbes, sel, poivre, muscade, champignons, citron verd, & du bouillon pour cuire le tout ensemble; ensuite dressez-le sous la peau : vous pouvez le panner & le colorer, & y mettre un bon jus en servant.

GARDON, *Gardo* ou *Gardio*. Petit poisson d'eau douce qu'on met au rang des poissons blancs. Il se pêche comme le goujon, & s'apprête en cuisine comme la carpe. Voyez *Carpe*.

GATEAU, *Placenta* ou *libum*. Piece de pâtisserie assez commune. On en fait de plusieurs façons, il y a le gâteau ordinaire qui se façonne ainsi.

Gâteau ordinaire.

Prenez de la farine selon la grandeur que vous voulez donner à votre gâteau; mettez-la en rond sur le tour, ou bien sur une table qui soit propre; détrempez-la avec du beurre bien manié, eau & sel; il faut autant pesant de beurre que de farine & fromage mou non écrêmé, & un peu essuyé. Incorporez bien le tout en le paîtrissant, de maniere que la pâte soit maniable.

Cela fait, mettez-la en boule, applatissez-la avec le rouleau; étendez dessus de la farce de votre fromage mou, pliez-la après en quatre, en recommençant ainsi trois ou quatre fois; après cela étendez votre pâte, formez-en votre gâteau en rond ou triangulaire, dorez-le & le faites cuire au four. Cette maniere de faire le gâteau le rend mollet & comme feuilleté.

Autre façon.

Prenez environ deux litrons de farine, une livre de beurre frais manié entre les mains, & une chopine de bon lait avec lequel vous détremperez votre pâte; mettez-y du sel à dis-

crétion & quatre œufs frais ; paîtriſſez bien le tout petit à petit, mettant votre lait peu à peu & à meſure que vous la paîtriſſez. Votre pâte étant ferme, achevez de former votre gâteau, comme on a dit, & le faites cuire de même : il faut trois ou quatre heures pour le cuire. Cette eſpece de gâteau eſt plus peſante que la précédente ; il faut pour tous les gâteaux que le four ſoit raiſonnablement chaud.

Gâteau feüilleté.

Prenez trois quarterons de fleur de farine que vous détremperez à l'eau & au ſel ſans beurre ; la pâte étant paîtrie un peu molle, vous la mettez en boule, & la laiſſez repoſer environ demi-heure afin qu'elle ſe reſſuie ; enſuite étendez-la avec le rouleau, applatiſſez-la juſqu'à un doigt d'épaiſſeur, en la poudrant de fois à autre de farine. La pâte étant ainſi étenduë, prenez de bon beurre frais, étendez-en tout du long de l'abaiſſe ; pliez votre pâte en double, de ſorte qu'elle renferme le beurre.

Cela fait, étendez encore votre pâte & l'applatiſſez bien mince avec le rouleau ; pliez-la encore, & continuez vos lits de beurre ; repliez-la de même juſqu'à quatre à cinq fois en la poudrant de farine à chaque fois ; & à la derniere fois que la pâte eſt en boule, vous l'étendez de l'épaiſſeur que vous voulez que ſoit le gâteau ; dorez-le & le faites cuire.

Si l'on veut faire davantage de pâte, on augmente la doſe de tout ce qui y entre, autrement ce ne ſeroit que du demi-feüilletage.

Gâteau aux œufs.

Prenez un litron de farine, délayez-la avec huit œufs & une cuillerée de bonne levure de bierre, & au defaut d'un morceau de levain gros comme une noix, un quarteron & demi de beurre frais fondu & ſel ; le tout étant

bien manié, couvrez-le d'un linge chaud & l'approchez du feu, enſorte qu'il n'en ſente la chaleur que légérement : il faut l'y laiſſer environ une heure, afin que cette pâte s'enfle.

Mettez enſuite ce gâteau dans une tourtiere, après y avoir fait fondre un quarteron de beurre frais, feu deſſus & deſſous. Ce gâteau étant cuit, on le ſert tout chaud.

Gâteau Flaman.

Prenez ce que vous voulez de fleur de farine; deux œufs frais pour deux litrons, demi-livre de beurre frais, de bon lait & du ſel raiſonnablement. Cela prêt, détrempez votre pâte à l'ordinaire avec gros comme le pouce de levain; cette pâte étant faite, poſez-la ſur une feüille de papier, & la couvrez d'une ſerviette bien chaude; laiſſez-la fermenter auprès du feu pendant cinq quarts d'heure, puis formez-en votre gâteau que vous mettrez cuire au four.

Gâteau d'amandes.

Faites une pâte à l'ordinaire, avec beurre & deux ou trois jaunes d'œufs; faites une fontaine au milieu de votre farine, où vous mettrez tout cela; ajoutez-y une demi-livre de ſucre, autant d'amandes pelées, & pilées menu, une bonne pincée de ſel & un peu d'eau de fleurs d'orange.

Maniez bien le tout, & en faites une pâte de bonne conſiſtance; étendez-la avec le rouleau ſur du papier graiſſé de beurre; que le *gâteau* ait un pouce d'épais; dorez-le, & le mettez cuire au four.

Gâteau mollet.

Ayez un fromage mou, demi-livre de beurre frais, preſque un litron de farine, du ſel à proportion; détrempez le tout enſemble avec de l'eau froide; paîtriſſez-le bien; donnez après quelque forme que vous voudrez à ce gâteau, & le faites cuire.

Autre ſorte de gâteau.

Prenez de la fleur de farine ce que vous voudrez ; détrempez-la avec de la crême de lait pur, battuë long-tems auparavant avec la main : ſur une livre de farine, mettez une demi-livre de beurre. Cette régle doit ſervir pour le plus ou le moins de *gâteaux*, qu'on veut faire. Ajoutez à cette pâte un peu de fromage mou ; il eſt bon qu'elle ſoit un peu ferme. Quand elle eſt en bon état, on en forme les *gâteaux*, qu'on dore, & qu'on fait cuire enſuite.

Gâteau galeux ou de fromage.

Faites la pâte comme ci-deſſus ; faites-en une abaiſſe pour former votre gateau ; étendez deſſus de petits morceaux de fromage de gruiere, ou autre affiné, avec du beurre, & faites-le cuire. Il y en a qui au lieu de lait détrempent leur pâte ſimplement avec de l'eau : elle n'en eſt pas ſi peſante, & même quand le beurre eſt bon, le gâteau en eſt plus délicat.

Gâteau Bourgeois.

Prenez un litron de fleur de farine, ou davantage, huit œufs avec un morceau de levain gros comme une noix, une cuillerée de biere, ſi vous en avez ; mêlez-y un quarteron & demi ou demi-livre de beurre frais, qu'il faut faire fondre ; paîtriſſez le tout avec du lait & du ſel raiſonnablement.

La pâte étant faite, couvrez-la d'un linge chaud ; approchez-la du feu, de maniere que la chaleur ne s'en faſſe ſentir que legerement ; laiſſez-la ainſi ſe chauffer, afin qu'elle s'enfle ; faites enſuite cuire le gâteau dans une tourtiere graiſſée de beurre tout autour, feu deſſus & deſſous. Trois quarts-d'heure ſuffiſent pour cuire *ce gâteau*.

Gâteau Gregois.

Prenez un litron de belle farine, un œuf frais,

un quarteron de bon beurre frais, que vous ferez fondre avant que de l'employer; mêlez-y de bon lait, gros comme le pouce de levure de biere, & du sel; détrempez le tout petit à petit; paîtrissez-le de maniere que la pâte en soit maniable; mettez-la sur une serviette chaude, pour l'approcher du feu, afin de la faire lever. Quand elle l'est suffisamment, ce qui se remarque quand la pâte forme comme une maniere d'écailles, on en fait un gâteau, qu'on fait cuire au four à l'ordinaire.

Gâteau à la Bourguignone.

Paîtrissez deux litrons de farine avec eau, sel & une livre de beurre frais; maniez bien ce beurre en le paîtrissant, afin de l'amollir; mettez-y du fromage afiné, coupé par morceaux; que le tout soit bien paîtri ensemble avec eau & sel, afin que la pâte soit bien faite. Pour cela, applatissez encore cette pâte, quand elle est presque faite liez-la & lui donnez cette façon, jusqu'à trois ou quatre fois, c'est ce qui la rend légere & friande. Cela fait, formez le *gâteau* de l'épaisseur d'un pouce; dorez-le avec un jaune d'œuf, puis faites-le cuire au feu.

Petits gâteaux pour le déjeûner.

Prenez de bonne farine ce que vous jugerez en avoir besoin, du beurre frais, paîtrissez l'un & l'autre avec eau & sel. Il faut demi-livre de beurre pour un litron de farine; & en paîtrissant la pâte, après l'avoir applatie plusieurs fois, il faut la plier de même que la précédente, c'est ce qui rend ce gâteau comme feüilleté, & très-délicat.

Cela fait, on forme les gâteaux ronds ou triangulaires. On les fait cuire au four: ils ne veulent sentir le feu que peu de tems.

Gâteau de Compiegne.

Pour faire un *gâteau* de Compiegne, prenez de la farine ce que vous en voudrez; mettez-en

un tiers de côté, dans ce tiers un quarteron de levure de biere; délayez-la avec de l'eau chaude, c'eſt-à-dire plus que tiede; paîtriſſez-la un peu molle; moüillez-la, & la mettez lever dans une nape bien envelopée, l'eſpace d'une demi-heure en hiver, & point en été. Pendant ce tems mettez le reſte de la farine ſur la table; faites un trou au milieu; mettez-y un quarteron de ſel fin, des œufs & du beurre à proportion de la farine; jettez le beurre par petits morceaux avec les œufs, un peu d'eau; mêlez le tout enſemble, & enſuite la farine. Quand le tout eſt bien mêlé, paîtriſſez trois fois, enſuite étendez-la; mettez la pâte du levain par-deſſus bien étenduë; coupez-la pluſieurs fois avec les mains, pour la mettre en différens tas; quand elle eſt bien mêlée avec le levain, donnez-lui encore trois tours avec les mains; mettez dans cette pâte du citron verd haché très-fin. Quand la pâte eſt faite, mettez-la dans un carton bien beurré, & fait exprès de la façon d'un boiſſeau. On le fait à peu près de la grandeur que l'on veut que ſoit le *gâteau*; & on le fait cuire au four: quand il eſt cuit, on ôte le carton, on beurre le deſſus avec de bon beurre fondu & un doroir, & on jette par-deſſus de la petite nompareille.

Gâteau au lard.

Faites une pâte briſée très-fine; dreſſez un gâteau à l'ordinaire; mettez par rangées & fort près des lardons de petit lard de la hauteur ou un peu plus du gâteau, qu'il ſoit bien égal; mettez-le cuire au four, & le ſervez froid. Il faut un peu coucher les lardons, & ne pas tout-à-fait tant ſaler la pâte qu'à l'ordinaire par rapport au petit lard.

Gâteau à la Rambouillet.

Coupez deux noix de veau, que vous étendrez

comme une grande aſſiette ; faites-les piquer de menu lard ; parez-les par dedans ; garniſſez une caſſerole de bardes de lard ; étendez-y une de ces noix de veau, le lard en-deſſous ; mettez une farce par-deſſus ; faites un ragoût de ris de veau, champignons, queuës d'écreviſſes, quelques capres & aſſaiſonnemens, & les faites cuire. Quand il ſera cuit, ajoûtez à ce ragoût une douzaine de moviettes deſoſſées, & farcies d'une farce de ce qu'elles ont dans le corps, avec lard, une plaque de ris de veau blanchi, graiſſe de bœuf aſſaiſonnée & liée de deux jaunes d'œufs, que vous avez pliés dans le mortier. Ces movietres étant farcies, faites-les cuire à la braiſe ; étant cuites & d'un bon goût, ajoutez-les & les mettez dans le ragoût avec une échalotte hachée & un jus d'orange ; arrangez le tout dans la noix de veau, qui eſt dans la caſſerole ; recouvrez d'un peu de farce l'autre noix de veau par-deſſus ; ficelez avec une éguille à brider ; faites cuire, feu deſſus & deſſous ; étant cuit, dreſſez-le dans un plat, & le garniſſez de hatelettes de ris de veau piqué par-deſſus, & ſervez avec eſſence de jambon & jus de citron pour entrée.

Gâteau Royal.

Coupez une noix de veau de la largeur d'une aſſiette, que vous ferez piquer de menu lard ; coupez-en une autre de la même largeur ſans la piquer, pour la couvrir ; garniſſez une petite caſſerole de bardes de lard ; renverſez la noix piquée dedans, le lard en-deſſous ; faites une petite abaiſſe de farce liée au fond ſur la noix de veau ; faites monter un petit bord de la même farce tout autour ; mettez-y un ragoût de foies gras, trufes vertes, &c. Couvrez le ragoût d'un peu de farce fort mince & de l'autre noix de veau ; paſſez la main dans deux œufs battus,

& le dorez. Couvrez-le de deux ou trois bardes de lard ; mettez-le cuire au feu, dessus & dessous un peu moins. Etant cuit, servez-le avec une essence de jambon, & jus de citron pour entrée.

Gâteau de filets de poisson.

Prenez des filets de saumon, d'éturgeons, d'anguille, de carpe, de brochet, de tanche & de perche. Quand tous ces filets sont tirés, prenez le reste des chairs, qui sont restées sur les arêtes ; faites-en un godiveau, ou farce bien liée ; frotez le fond de la casserole de beurre; mettez dessus du papier bien beurré ; étendez la farce dessus en maniere de poupeton, & avec le blanc d'œuf polissez le godiveau de maniere que cela paroisse comme un puits ; arrangez-y vos filets de poissons par rang ; ensuite mettez-y des trufes, des pistaches & des jaunes d'œufs comme à une galantine, étant assaisonné de toutes les épices nécessaires ; couvrez-le du même godiveau, & le mettez cuire au four ; étant cuit, retirez-le & le laissez refroidir ; renversez-le sur un plat ; pannez-le de chapelure de pain bien fine, & le servez sur une assiette blanche pour Entremets.

Gâteau de Savoye.

Foüettez en neige une douzaine de blancs d'œufs ; mêlez-y peu à peu les jaunes, & autant pesant de sucre en poudre, que les douze œufs ; coupez en long un quarteron de pistaches pelées, & autant d'amandes douces coupées de même ; passez-les dans une casserole avec du sucre, comme pour griller ; ajoutez-y du citron verd rapé ; jettez cela dans votre pâte, & mêlez bien le tout ensemble ; versez-le dans une casserole ou poupetonniere, & le mettez cuire au four ; étant cuit à propos, faites une glace blanche avec du blanc d'œuf, du sucre en poudre & jus de citron ; battez bien le tout ensemble, & en couvrez le

gâteau ; faites-y quelque petit deſſein deſſus avec de l'écorce de citron confit coupé ; mettez-le un moment au four pour ſécher la glace ; enſuite retirez-le de la caſſerole, dreſſez-le dans un plat, & le ſervez pour Entrée.

Autre façon.

Prenez deux livres de ſucre bien pilé, vingt jaunes d'œufs, de la fleur d'orange pilée, du citron confit, du citron verd bien haché ; battez le tout enſemble ; ayez vingt-quatre blancs d'œufs à part ; foüettez-les bien ; qu'ils ſoient bien montés ; mêlez-les avec le ſucre & les jaunes d'œufs ; mettez-y légérement une livre de farine paſſée au tamis ; mêlez le tout enſemble ; ayez une caſſerole ronde de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau ; paſſez-y par-tout du beurre fondu affiné ; renverſez-le ſens deſſus-deſſous, pour que le beurre s'égoutte de ce qu'il y aura de trop ; & quand il eſt figé mettez dedans la caſſerole votre *gâteau* ; ſaupoudrez-le de ſucre fin ; faites-le cuire ; que le four ne ſoit pas trop chaud. Quand il eſt cuit & refroidi, glacez-le d'une glace blanche, & faites quelque deſſein avec des confitures. Quand il a belle couleur, on le peut ſervir ſans être glacé.

On peut mettre ſur quinze œufs une livre de ſucre, & un peu plus d'une demi-livre farine.

Gâteau de Savoye frit.

Prenez du *gâteau*, qui a déja ſervi ; coupez-le en tranches, & après en carreaux ; un demi-quart-d'heure, avant que de les frire, trempez-les dans du lait ; vous les égoutterez ſur une nape, & les farinerez ; faites-les frire de belle couleur, & les glacez avec du ſucre & la pelle rouge ; ſervez-le pour un plat d'Entremets, ou pour garnir quelques autres plats d'Entremets ſucrés.

Gâteau de pistaches.

Ayez six onces de pistaches, & deux onces d'amandes douces pelées ; faites blanchir une côte de citron verd confit ; hachez-la, & pilez bien le tout ensemble, en y ajoutant deux blancs d'œufs, puis le passez par un tamis ; pesez autant de sucre en poudre que de pâte ; mêlez le tout ensemble; ensuite foüettez huit autres blancs d'œufs, mêlez-les peu à peu, afin que cela se délaye mieux ; ajoutez y quatre jaunes d'œufs, que vous mêlerez bien ; faites un moule de papier ; versez votre composition dedans, & le mettez cuire deux heures au four. Il faut plus de chaleur dessous que dessus. Quand il est cuit, vous le tirez du four, l'ôtez du papier, & le servez pour Entremets. On peut le servir glacé.

Gâteau de Lievre.

Prenez un ou deux lievres, dépoüillez-les, & les desossez ; mettez la chair sur une table avec une livre & demie de jambon cru maigre, des champignons, des trufes, du persil, de la ciboule, une rocambole ; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus, le tout bien haché ensemble ; coupez du lard en dés de la grosseur d'une petite lentille : il faut qu'il y ait la valeur de deux tiers de lard, comme de viande ; mêlez bien le tout ensemble ; garnissez une poupetonniere ou une casserole de bardes de lard ; mettez-y la composition du lievre haché ; formez du tout une boule ; couvrez-la de bardes de lard, & la faites cuire feu dessus & dessous, ou bien au four ; étant cuite, si vous voulez la servir chaude pour Entrée, dressez-la dans un plat, & la fendez en quatre, que les morceaux se tiennent ; garnissez ce *gâteau* d'un saingaraz de jambon ; jettez le jus par-dessus, & le servez chaudement. L'on sert ce gâteau de

lievre froid pour Entremets ; étant cuit, laissez-le refroidir dans son jus, & le coupez par tranches sur une serviette : on s'en sert pour servir d'autres plats d'Entremets, comme jambon, hure & daube.

Gâteau de Lievre frit.

Prenez des tranches de *gâteau* de lievre ; comme celui qui est expliqué ci-après ; trempez-les dans une pâte à frire & les servez ; vous ferez une pâte avec de la farine, une cuillerée d'huile d'olive, un peu de sel & du vin blanc ; vous délayez bien cette pâte avec une cuiller : il ne faut pas qu'elle soit trop claire ; trempez dedans les filets de gâteau de lievre ; faites-les frire de belle couleur & servez.

Gâteau de Lievre froid.

Prenez un lievre & un gigot de mouton, ôtez-en toute la viande & toutes les filandres ; hachez bien le tout ensemble avec du jambon, une pointe d'ail, persil, ciboules, champignons ; quand le tout est bien haché, assaisonnez-le de sel, gros poivre, épices mêlées, & le moüillez d'une chopine de crême, ou d'une chopine de vin blanc ; ajoutez-y six jaunes d'œufs, environ deux livres de lard coupé en petits dés ; mêlez le tout ensemble avec la main ; foncez une casserole de bardes de lard & tout le tour, que cela soit bien uni ; mettez-y dedans toute la farce, & la couvrez par-dessus de bardes de lard & d'une feüille de papier ; couvrez d'un couvercle, qui bouche bien, & couvrez le tout avec de la pâte faite de farine & de vinaigre ; faites-le cuire au four pendant trois heures ; laissez-le refroidir dans la même casserole ; retirez-le & le parez, & servez froid dessus une serviette.

Un *gâteau* de lievre eſt un compoſé de toutes ſortes de gibiers, mais il faut toujours un lievre. Pour faire un *gâteau* de lievre chaud, on le fait encore comme celui-ci, & on met dans le milieu de la farce un ragoût de pigeons ou autres; on le finit de même, & on le ſert avec une eſſence, quand il eſt bien eſſuyé de ſa graiſſe.

Gâteau de Lievre grillé.

Prenez du *gâteau* de lievre, comme celui qui eſt expliqué ci-deſſus; coupez-le en tranches proprement, & trempez chaque morceau dans du beurre fondu; pannez-les & les faites griller de belle couleur, & ſervez avec une bonne eſſence.

Gâteau de mille feüilles.

Faites un feüilletage briſé, abattez cinq abaiſſes de l'épaiſſeur d'un écu, qu'elles ſoient toutes d'une égale grandeur de celle de deſſus; découpez le milieu en fleur de lys, ou en cœur; faites-les cuire au four; quand elles ſont cuites & refroidies, mettez deſſus chacune des confitures de l'épaiſſeur d'un écu, & les mettez après l'une ſur l'autre, celle qui eſt découpée par-deſſus toutes les autres; uniſſez bien tout autour, en coupant ce qu'il y a de trop; s'il y a des trous dans le tour, rempliſſez avec les rognures; ayez une glace blanche; quand le gâteau eſt bien ſéché, faites le ſécher dans le four; faites après des deſſeins avec des confitures, comme gelée de groſeilles & piſtaches pilées & mêlées avec du ſucre fin; vous le ſervez enſuite deſſus une ſerviette.

Gâteau au ris.

Faites cuire une demi-livre de ris, comme pour faire un potage au blanc; quand il eſt cuit & bien épais, mettez-le dans une pâte briſée, faite avec un litron de farine, trois quarterons de beurre, quatre blancs d'œufs, un peu de ſel, ce qu'il en faut pour un gâteau ordinaire; mettez

la pâte & le ris dans un mortier ; pilez le tout ensemble ; dressez ensuite votre gâteau à l'ordinaire, dorez-le & le faites cuire au four sur une feüille de papier beurré, & le servez chaud.

Gâteau de puits d'amour.

Faites un feüilletage, étendez-le de l'épaisseur d'un écu ou de deux florins ; mettez un plat par-dessus de la grandeur que vous voulez faire votre *gâteau* ; coupez la pâte tout autour ; mettez cette abaisse sur un plafond ; ensuite prenez un autre plat qui soit plus petit d'un pouce ; refaites une autre abaisse ; coupez-la dans le milieu, & en enlevez la piéce de six pouces en rondeur, selon la grandeur du gâteau ; mettez le colier sur la premiere abaisse ; faites quatre parties aussi grandes que vous le jugerez à propos, pour le moins de quatre pouces de hauteur; elles se font du même feüilletage ; faites cuire le tout au four ; étant cuit, poudrez le gâteau de sucre, & le glacez avec la pelle rouge ; que les parties soient glacées de tous côtés ; formez un petit cordon de la longueur de quatre ou cinq pouces, pour imiter les seaux d'un puits : le cordon doit être cuit au four, & glacé de même que le reste ; faites ensuite cinq petits choux gros comme le poing ; étant cuits, fendez-les par le coin, & sans les séparer ; farcissez-les de gelée de groseilles, ou de marmelade d'abricots ; dorez-les avec du beurre fondu ; ensuite poudrez-les de sucre, & les glacez avec la pêle rouge ; dressez le *gâteau* dans le plat où vous voulez le servir, & remplissez le cœur de votre puits d'amour de gelée de groseilles, ou de marmelade d'abricots ; ayez ensuite dans une casserole du caramel bien chaud, trempez-y de vos parties & les posez sur votre puits d'amour en croix, en les faisant toucher en haut les unes contre les autres ; ensuite trempez le bout de votre chaîne dans

dans le caramel, & l'attachez au haut de vos parties, de maniere que cela imite la chaîne & les ſeaux d'un puits; mettez enſuite un de vos choux ſur le haut, & les autres quatre dans les intervalles des parties; ſervez votre *gâteau* pour Entremets : on le fait auſſi grand & auſſi petit qu'on le veut, cela dépend de la fantaiſie de l'ouvrier.

Gâteau de Bœuf.

Prenez un morceau de tranche de bœuf tendre, faites-le hacher avec un morceau de jambon, tetines de veau; étant bien haché, prenez un bon morceau de lard, que vous couperez en dés; maniez-le avec la viande hachée; aſſaiſonnez-le de ſel, fines épices, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, échalotes, le tout haché très-fin, thim, laurier, baſilic en poudre, un demi-verre d'eau-de-vie; foncez une poupetonniere de bardes de lard; mettez dedans la farce; après l'avoir bien mêlée couvrez-la de bardes de lard; mettez le couvercle de la poupetonniere; bouchez le tour avez une pâte faite avec de la farine & du vinaigre; faites-la cuire cinq ou ſix heures dans le four à feu doux; laiſſez le tout refroidir dans ſa braiſe, le ſervez froid ſur une ſerviette pour Entremets.

Gâteau à l'Angloiſe.

Prenez deux poignées de farine, une chopine de lait, un demi-ſetier de crême; délayez la farine avec le lait & la crême; mettez-y une demi-livre de raiſin ſec haché avec une demi-livre de graiſſe de bœuf, un peu de coriandre, de muſcade rapée, un quarteron de ſucre, de l'eau de fleurs d'orange, un peu d'eau de vie; mêlez bien le tout enſemble; beurrez le fond d'une caſſerole de la grandeur du plat d'Entre-

mets que vous devez ſervir ; mettez dedans ce gâteau ; faites-le cuire au four ; quand il eſt cuit retirez-le & le glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Gâteau à l'Italienne.

Mettez dans une caſſerole un demi-ſetier d'eau, un peu de ſel, un quarteron de beurre, deux ou trois zeſtes de citron verd ; faites bouillir cette eau ſur un fourneau ; ôtez les zeſtes de citron ; mettez de la farine autant que l'eau en pourra boire ; faites-la bien déſécher & la mettez refroidir ; délayez enſuite cette pâte avec des œufs autant que la pâte en peut boire ; mettez-y enſuite de l'eau de fleurs d'orange, biſcuits d'amandes écraſées ; dreſſez-les ſur un platfond de la groſſeur d'un œuf ; faites-le cuire au four ; glacez les avec du ſucre & pelle rouge.

Gâteau de verjus en bignets.

Prenez une pâte de feüilletage, coupez-la comme ſi vous vouliez faire de petits pâtés ; mettez dedans des confitures de verjus, couvrez-les d'une autre abaiſſe ; moüillez les bords pour bien ſoudre enſemble ; faites-les frire de belle couleur dans du ſain-doux ; mettez-les égoutter ſur un linge blanc : on peut avec toutes ſortes de confitures faire de ces eſpeces de gâteaux.

Gâteau à la Brie.

Prenez du fromage de brie qui ſoit bien gras, paîtriſſez-le avec un litron & demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de ſel ; mettez cinq ou ſix œufs pour délayer votre Pâte. Quand elle ſera bien paîtrie, vous la moüillerez pour la laiſſer repoſer une heure, enſuite formez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Gâteau fourré.

Prenez de la pâte à feüilletage, formez deux *gâteaux égaux*, pour en faire un plat d'Entre-

mets, de l'épaisseur de deux écus chacun; mettez sur le premier des confitures ; laissez un doigt de bord, que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau; mettez le second gâteau sur le premier, & les collez bien ensemble en les maniant avec les doigts tout autour; après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, & faites-le cuire au four.

Quand il est cuit & sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre ; jettez par-tout par-dessus de la petite nompareille : une autre fois pour changer en la place de nompareille, mettez-y du sucre fin, & la pelle rouge par-dessus pour le glacer.

Autre maniere de faire un Gâteau.

Prenez deux blancs d'œufs frais, ôtez-en le germe; frotez-les le plus long-tems que vous pourrez; mettez dedans un quarteron de fleur de farine, autant de sucre broyé; battez bien le tout ensemble; versez-y un peu d'eau-de-vie, un peu de corriandre en poudre; mêlez le tout ensemble; étendez-le sur du papier menu, large comme des assiettes ou environ; saupoudrez le de sucre, & les faites cuire au four.

GAUFRE, *Crustolum tessellatum.* Menuë piéce de pâtisserie, qui se fait beaucoup dans certaines Provinces, & chez les bourgeois.

Façon de faire des Gaufres.

Prenez de la fleur de farine, la plus fine que vous pourrez avoir, & selon la quantité que vous voudrez faire de *gaufres*; mettez cette farine dans une terrine ou autre vase; versez-y petit à petit du lait pour détremper la farine; assaisonnez-la de sel à discrétion, & de beurre fondu filé.

Délayez bien le tout avec une cuiller de maniere qu'il n'y reste point de pâtons; ajoutez-y

du ſucre en poudre ; remuez bien la pâte, & qu'elle ſoit un peu plus forte que de la boüillie, quand elle eſt cuite.

Cela fait, prenez le *gaufrier*, mettez-le chauffer ſur un petit feu clair, il faut qu'il ſoit preſque rouge ; étant chaud d'un côté, vous le tournez de l'autre, afin qu'il chauffe également, & quand il l'eſt des deux côtés, ouvrez-le, graiſſez-en le dedans de beurre ou de lard; enſuite verſez-y de la pâte avec une cuiller à pot, & l'étendez.

Fermez doucement ce *gaufrier*, remettez-le ſur le feu ; laiſſez-l'y juſqu'à ce que vous jugiez à propos que la *gaufre* ſoit cuite de ce côté-là ; tournez alors le *gaufrier* de l'autre côté ; la *gaufre* étant cuite, tirez-la de dedans le *gaufrier* avec un couteau.

Gaufres à fromage.

Détrempez la pâte, comme on l'a dit, ſans ſucre ; ayez de bon fromage affiné, de gruyere ou autre ; coupez-le par petits morceaux fort minces ; jettez-les dans la pâte ; délayez bien le tout ; mêlez-y un verre de vin, & faites les *gaufres* à l'ordinaire.

Les premieres *gaufres* ne ſont pas quelquefois bien ; ſouvent le *gaufrier* trop chaud ou pas aſſez chaud en eſt la cauſe ; cela provient auſſi de la pâte trop forte ou trop claire ; on juge de cela aiſément : il y en a qui ne détrempent leurs *gaufres* qu'avec de l'eau, elles ne ſont pas ſi délicates que les premieres.

Gaufres au ſucre.

Ayez huit œufs, une livre de ſucre, autant de beurre fondu ; mêlez bien le tout en le battant ; ajoutez-y trois quarterons de farine ; délayez-la petit à petit avec les œufs & le ſucre, juſqu'à ce que cette pâte ait acquis un peu de conſiſtance ; on en fait d'abord l'eſſai, afin

de juger au goût si cette pâte est assez fine, sinon on y ajoutera du sucre & du beurre.

La pâte étant en bon état, on prend les fers, qui doivent être chauds comme il faut; on les frote de beurre frais fondu, avec une plume, ou autre chose, puis avec une cuiller on verse de cette pâte dessus: une bonne cuillerée à bouche suffit pour chaque gaufre. On remet les fers sur un feu clair, pour cuire les gaufres: on les retourne; étant cuites, on les tire; ainsi du reste.

Autre façon.

Prenez une demi-livre de sucre fin, une demi-livre de farine, deux œufs, du citron verd haché très-fin, de l'eau de fleurs d'orange, une demi bouteille de vin de Champagne, un peu de beurre fondu; délayez bien le tout ensemble; que la pâte soit un peu liquide. Quand on ne veut point mettre du vin de Champagne, l'on peut mettre un poisson d'eau-de-vie, avec de l'eau, ou bien de la crême; quand la pâte est bien mêlée, faites chauffer le fer à *gaufres* sur un fourneau; frotez-le un peu avec de la bougie, pour que les gaufres ne tiennent pas; faites cuire ainsi les *gaufres*, & les mettez toutes chaudes sur un rouleau; quand elles sont faites, il faut les mettre dans un lieu sec.

GELE'E, *Galatina.* On fait les gelées avec le suc des fruits murs, cuits avec du sucre à une consistance convenable.

Les gelées de fruits sont rafraîchissantes, savonneuses & acescentes, & propres par conséquent dans l'alcalescence des sucs contenus dans les premieres voies, surtout quand on les dissout dans quelque liqueur convenable.

On fait de la gelée de plusieurs sortes de fruits. On trouvera sous les noms particuliers de ces

fruits, la maniere de faire ces différentes gelées.

Gelées de toutes sortes de fruits.

Prenez de telles sortes de fruits que vous jugerez à propos ; coupez-les par morceaux, faites-les cuire dans de l'eau plus ou moins à proportion de la dureté des fruits. Quand ils sont cuits passez-les dans un linge bien fort, tirez-en le plus de décoction que vous pourrez ; mettez cette décoction dans un poëlon ou dans une bassine avec une pinte d'eau & une livre de sucre ; faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce que votre gelée soit toute formée : ce que vous connoîtrez facilement si en prenant dans une cuiller & la renversant, elle tombe par gros morceaux, & non pas en coulant ou en filant ; vous pouvez aussi en mettre sur une assiette, & observer si elle ne coule point. Quand elle est cuite, tirez-la & la dressez.

Remarquez que toutes les gelées rouges & vertes, doivent cuire à petit feu, & être couvertes pendant qu'elles cuisent ; mais les gelées blanches doivent cuire à grand feu & découvertes.

On doit encore remarquer qu'il faut plus de sucre aux coins qu'aux autres fruits.

Gelée de Groseilles, voyez *Groseilles.*
Gelée de Grenades, voyez *Grenades.*
Gele'e de Framboises, voyez *Framboise.*
Gele'e d'Epine-vinette, voyez *Poire.*
Gele'e de Verjus, voyez *Verjus.*
Gele'e de Cerises, voyez *Cerise.*
Gele'e de Pommes, voyez *Pomme.*
Gele'e de Coins, voyez *Coin.*
Gele'e de Groseilles vertes, voyez *Groseilles.*

GELE'E DE VIANDES, *Jure carnibus elixis concretum*. On fait des gelées de viandes qui ſervent pour Entremets. La gelée de viande eſt un eſpéce de reſtaurant, mais plus alimenteuſe que médicamenteuſe.

Façon de faire les Gélées de viande.

Prenez des pieds de veau, ſelon la quantité de gelée que vous voulez faire, un bon coq. Ayant bien lavé & épluché le tout, mettez-le dans une marmite avec de l'eau à proportion; faites cuire ces viandes & les écumez avec ſoin. Quand elles ſont preſque défaites, c'eſt ſigne que la gelée eſt aſſez faite: Il ne faut pas qu'elle ſoit trop forte.

Cela fait, ayez une caſſerole, mettez-y votre gelée; après l'avoir paſſée par l'étamine ou un linge, & l'avoir bien dégraiſſée avec deux ou trois ailes de plume, on y met du ſucre à proportion, de la canelle en bâton, deux ou trois clous de girofle, l'écorce de deux ou trois citrons dont on garde le jus. On fait cuire la gelée quelque peu avec ces ingrédiens; puis pendant ce tems-là on fait la neige avec quatre ou cinq blancs d'œufs; on y preſſe le jus de citron, on verſe le tout dans la gelée en le remuant un peu de tems en tems ſur le fourneau.

On la laiſſe enſuite repoſer juſqu'à ce que le bouillon s'éleve au deſſus de la caſſerole, & qu'il ſoit prêt à ſe répandre; ayez alors une chauſſe toute prête, vuidez la gelée dedans & la paſſez deux ou trois fois juſqu'à ce qu'elle ſoit toute claire; après quoi on la ſert.

Il y en a lorſque la gelée cuit avec les viandes, qui y mettent un peu de vin blanc, & pour la ſervir il faut la mettre dans un lieu bien froid, afin qu'elle ſe prenne mieux.

La gelée eſt ſuſceptible de pluſieurs couleurs ; on la mange dans ſa couleur naturelle ; on en blachit d'autre avec les amandes pilées & paſſées à l'ordinaire. Pour la gelée jaune, on y met quelques jaunes d'œufs, à la griſe de lin, un peu de cochenille, & pour la rouge du jus de betterave, pour la violette du tourneſol violet, & pour la verte du jus de poirée qu'on fait cuire dans un plat pour en ôter la crudité.

Le blanc-manger eſt encore une gelée pour le faire. Voyez au *Blanc-manger* & à l'article de *Corne de cerf.*

GELINOTTE DES BOIS, *Galina ſilveſtris.* Elle a la chair extrêmement délicate, & très-aiſée à digérer, parce qu'elle n'eſt nullement fibreuſe ; elle nourrit beaucoup & fournit les ſucs les plus épurés. On la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques. Cette poule ſauvage reſſemble à la perdrix ; il y en a qui appellent gelinotte la femelle du faiſan. Tous ces oiſeaux donnent un grand relief à un repas dans leur ſaiſon. Voyez *Faiſan* pour ſçavoir comment elles s'apprêtent en cuiſine. Il y a des gelinottes d'eau, qui ſont moitié poule & moitié canne, de différens plumage & grandeur. Comme c'eſt un oiſeau de riviere, voyez *Canard ſauvage* pour l'apprêt.

GENIEVRE. Nom que l'on donne aux baies du genevrier, qui eſt un arbriſſeau fort commun, dont le bois eſt dur, approchant de la couleur rougeâtre, revêtu d'une écorce rude ; il pouſſe quantité de branches, ſes feüilles ſont étroites, toujours vertes & garnies d'épines ; ſes fleurs ſont de petits chatons qui ne laiſſent aucun fruit. Ses baies ſont rondes, ſemblables à celles du lierre, vertes dabord, & noires quand elles muriſſent ; elles renferment trois ou quatre

graines

graines oblongues, triangulaires. On donne à ces baïes le nom de geniévre.

On attribue beaucoup de propriétés à la graine de geniévre; elle conſerve le cerveau, elle conforte la vuë, nettoye la poitrine, chaſſe les vents, & facilite la digeſtion. On l'emploie fréquemment en médecine.

Eau ou Ratafiat de Geniévre.

Prenez des baïes de geniévre bien groſſes & bien mûres; mettez-les infuſer dans de l'eau-de-vie, ajoutez-y du ſucre à proportion. On en prend le matin, ou après le repas une ou deux cuillerées.

Syrop de Geniévre.

Faites infuſer chaudement pendant neuf jours des baïes de geniévre fraîchement cueillies & bien mûres; faites-les boüillir enſuite pendant un peu de tems, & après les avoir écraſées, remettez-les boüillir encore un peu, puis paſſez la liqueur avec une forte expreſſion; mettez-la ſur le feu avec une ſuffiſante quantité de ſucre, & la faites cuire en conſiſtance de ſyrop. On en peut prendre depuis quatre gros juſqu'à une once.

Ce ſyrop, ainſi que le ratafiat, eſt cordial & ſtomacal, & bon pour faciliter la digeſtion.

GENOISES. Hachez du citron verd & du citron confit même; pilez-le enſuite dans le mortier avec deux macarons, ſix biſcuits d'amandes amères, un morceau de moëlle de bœuf, de la marmelade de fleurs d'orange, gros comme deux œufs de créme pâtiſſiere, quatre jaunes d'œufs, avec une quantité convenable de ſucre. Le tout étant bien pilé & mêlé enſemble, faites deux abaiſſes de pâte fine bien mince; moüillez le deſſus légérement avec un peu d'eau;

mettez dessus de votre composition par petits morceaux à quelque distance les uns des autres ; couvrez-les ensuite de l'autre abaisse, & avec le bout du doigt enfermez chaque petit morceau entre les deux pâtes, & avec un fer propre pour cela, coupez-les un à un ; rangez-les proprement sur une feüille de papier, & les faites frire ou cuire au four sur une feuille de cuivre ; glacez-les ensuite & les servez pour Entremets.

Cette espece de pâtisserie est assez saine & fort agréable au goût ; mais les amandes qu'on y fait entrer avec le citron, ne servent qu'à la rendre plus indigeste, l'écorce de citron ainsi que les amandes étant très-difficiles à digérer ; il en est de même de la moelle de bœuf qui se digére difficilement, & qui est propre à produire un sang épais & grossier, & à exciter des nausées : il faut donc bien ménager ces ingrédiens.

GIBIER, *Venatio caro ferina.* On entend par-là les animaux bons à manger qu'on a pris à la chasse : il y a du gros & du menu gibier.

Le gros gibier comprend les bêtes fauves.

Le Chevreuil.
Le Daim.
Le Faon.
Le Cerf.
La Biche.
Le Sanglier.
Le Marcassin.

On comprend sous le nom de menu gibier.

Les Faisans.
Les faisandeaux.
Les Canards sauvages.
Les Sarcelles.
Les Rouges.
Les Allebrans.
Les Allouettes.
Les Ramiers.
Les Ramereaux.
Les Perdrix.
Les Perdreaux.

Les Beccaſſes.
Les Beccaſſines.
Les Becots.
Les Cailles.
Les Cailletaux.
Les Guignards.
Les Ortolans.
Les Merles.
Les Grives.
Les Gelinotes.
Les Pluviers.
Les Rouges gorges.
Les Vanneaux.

Gibier à Poil.

On comprend ſous ce nom.

Les Lievres.
Les Levrauts.
Les Lapins.
Les Lapereaux.

Voyez à l'article *Animaux*, les propriétés générales du gibier, & ſous les noms particuliers, les qualités & les vertus partiulieres à chaque eſpece.

Le gibier doit être mangé à propos dans le tems que ſon fumet eſt le plus agréable. Quand on l'apprête trop frais, il eſt inſipide, & lorſqu'on tarde trop, il porte au nez.

La haute venaiſon veut être un peu mortifiée pour être d'un bon goût.

On trouvera ſous les articles particuliers les différentes manieres d'apprêter tous ces Animaux.

GIGOT. Partie du Quartier de mouton de derriere. Cette partie s'accommode en cuiſine de bien des façons ; on en a déja vu pluſieurs à l'article de *l'Eclanche* : voici celles qui n'y ſont pas compriſes.

Gigot à la daube.

Prenez un gigot de mouton, ôtez-en la peau, & le faites blanchir ; piquez-le de menu lard ; mettez-le tremper dans du verjus & du vin blanc pendant un demi-jour avec ſel, poivre, laurier, clous, bouquet de fines herbes ; faites-le rôtir enſuite à la broche ; arroſez-le de ſa marinade ;

& quand il est cuit faites une sausse avec le dégoût, un peu de farine frite & un jus de champignons : vous pouvez ajouter à cette sausse un anchois, y laisser mitonner le gigot quelque tems, & servir chaudement pour Entrée.

Autre façon.

Otez la peau du gigot, battez-le avec un bâton pour en rendre la chair plus courte ; coupez le bout de l'osselet, piquez-le de gros lardons, mettez-dessus sel & poivre ; prenez ensuite un pot où vous le ferez boüillir d'ans l'eau. Quand il est cuit, mettez-y du vin, un peu de verjus, du citron & des clous ; tirez-le ensuite, & avant de le servir, versez dessus un peu d'essence d'ail, & servez chaudement.

Gigot roulé piqué de menu lard avec une essence.

Desossez votre gigot, levez-en la moitié de la viande, faites-en une farce, & piquez le dessus du gigot ; mettez-ensuite la farce dedans, cousez-le tout autour, faites-le cuire & glacer comme un fricandeau & servez avec une bonne essence.

Gigot à la Païsanne.

Dégraissez & desossez un gigot de mouton ; ne laissant que l'os du manche ; après l'avoir bien battu, ôtez la peau de dessus large comme les deux mains ; piquez-le de menu lard ; arrangez dedans une bonne farce ; faites un ragoût de pigeons, ou d'ailerons ou de ce qu'il vous plaira, que vous mettrez dedans ; recouvrez de farce & mettez cuire à la braise. Quand le gigot est cuit, égouttez-le & le servez avec une essence de jambon & jus de citron pour Entrée.

Gigot à l'Espagnole.

Parez le manche de votre gigot, ôtez l'os du milieu & toute la chair, à la réserve d'un pouce d'épaisseur que vous laissez à la peau ; battez-la

légérement ; hachez la chair que vous en avez tiré avec fines herbes & fines épices ; mettez-y du lard coupé en dés, & mettez cette farce dans votre gigot ; ficelez-le, & mettez cuire à la braiſe.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec une ſauſſe à l'Eſpagnole. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Ou bien mettez dans une caſſerole du jus de bœuf & du coulis de veau & de jambon, un petit oignon ; deux clous de girofle, ſel, poivre, un verre de bonne huile, capres & anchois, une gouſſe d'ail, un verre de vin de Champagne ou d'autre vin blanc ; faites boüillir le tout & l'écumez ; paſſez cette ſauſſe dans un tamis de crin & vous en ſervez. Vous pouvez au lieu de la chair du gigot, vous ſervir de celle de perdrix rôtie.

Gigot de Mouton en ſauciſſon.

Prenez un fort gigot de mouton, ouvrez-le en deux, ôtez les os, ne laiſſez que le manche pour marquer que c'eſt un gigot ; prenez une partie de la chair du dedans de votre gigot ; coupez en dés du jambon, des trufes fraîches dans la ſaiſon & du lard ; aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, ciboules, perſil haché, une pointe d'ail ; lardez votre gigot par dedans de gros lard bien aſſaiſonné, mettez-y le ſalpicon, & l'ayant roulé en ſauciſſon & ficelé, mettez-le cuire à la braiſe. Quand il eſt cuit & égoutté, dreſſez-le dans un plat, & ſervez par-deſſus un petit coulis avec un jus de citron pour Entrée.

Gigot de Mouton à l'eau.

Prenez un gigot de mouton mortifié, battez-le avec le plat d'un couperet, caſſez-en le gros os, mettez-le cuire dans une marmite avec de l'eau, ſel, poivre, clous, fines herbes, quel-

ques bardes de lard & une bouteille de vin blanc; quand il est cuit, tirez le, dressez-le dans un plat, mettez dessous une sausse à l'Italienne, & servez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à l'Italienne.*)

Gigot de Mouton à la Perigord.

Coupez des trufes en petits lardons, coupez du lard de la même façon; assaisonnez ces lardons de sel, poivre, fines épices, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout bien haché; lardez par-tout votre gigot de votre lard & des trufes; envelopez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air; & après ce tems-là, faites-le cuire à petit feu dans une casserole dans son jus envelopé de tranches de veau & de lard. Quand il est cuit, dégraissez la sausse, ajoutez-y une cuillerée de coulis & servez chaudement.

Gigot de Mouton aux légumes glacés.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse & du bout du manche, ficelez-le & le mettez dans une marmite avec bon boüillon; prenez la moitié d'un choux, une douzaine de racines tournées en rond, six gros oignons, trois pieds de céleri, six navets; faites blanchir le tout ensemble un demi-quart d'heure; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau; ficelez le choux & le céleri; mettez ces légumes cuire avec le gigot avec peu de sel. Qúand le tout est cuit, retirez le gigot & les légumes sur un plat; essuyez-le bien de sa graisse avec un linge blanc, dressez-le dans un plat, les légumes autour; dégraissez ensuite & passez au tamis le boüillon dans lequel a cuit le gigot, faites-le réduire à deux cuillerées: c'est ce qui fait votre glace; mettez-la légérement sur le gigot & sur les légumes pour le

glacer également ; ensuite vous mettrez un coulis clair dans la casserole où vous avez fait glacer votre boüillon pour en détacher ce qui reste ; passez cette sausse au tamis pour la rendre plus claire, & servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Gigot de Mouton à la persillade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez ; faites-le cuire ensuite avec du boüillon, très-peu de sel & un bouquet garni. Quand le gigot est cuit, retirez-le, faites réduire le boüillon après l'avoir dégraissé jusqu'à ce qu'il soit en glace ; remettez ensuite le gigot dans la casserole, ayez soin de le remuer crainte qu'il ne s'attache. Quand il ne reste plus de sausse dans la casserole, dressez le gigot dans un plat ; mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste ; faites blanchir une bonne pincée de persil pendant un demi-quart d'heure dans de l'eau boüillante, retirez-le pour le mettre dans l'eau fraîche, pressez-le & le hachez très fin ; mettez-le persil dans votre sausse, assaisonnez de bon goût, & servez sur le gigot.

Gigot de Veau farci.

Prenez un gigot de veau, levez-en la peau de façon que le manche y tienne ; tirez-en toute la chair, faites-en une farce avec de la graisse, lard, fines herbes, fines épices, ciboules hachées, champignons, un peu de mie de pain trempée dans de la crême avec quatre ou cinq jaunes d'œufs, le tout haché ensemble & pilé dans le mortier ; farcissez-en votre gigotin ; ayez la peau d'un autre gigotin que vous mettez par-dessus, & que vous cousez ensemble ; faites-le cuire à la braise, & quand il est cuit, servez-le avec un ragoût de champignons, ou une sausse hachée, ou un saingaras.

Gigot de Veau à l'étoufade.

Lardez votre gigot de gros lard, & le passez à la casserole; mettez-le ensuite étouffer dans une terrine avec champignons, une cuillerée de boüillon, un verre de vin blanc, sel & poivre, bouquet de fines herbes, clous de girofle & muscade. Quand il est cuit, liez la sausse avec farine frite, & servez pour Entrée garni de pain frit avec jus de citron.

Ou bien quand il est cuit, liez-le d'un coulis & servez de même chaudement.

GIMBLETTE. Sorte de pâtisserie dure de la grosseur du petit doigt tournée en rond en maniere d'anneau.

Maniere de faire des Gimblettes.

Prenez un quarteron de farine ou plus, suivant la quantité que vous voulez faire, avec une once & demie, ou tout au plus deux onces de sucre en poudre, deux ou trois jaunes d'œufs, un blanc d'œuf tout au plus, un peu de fleur d'orange, un peu de musc & d'embre préparés, mais fort peu; paîtrissez le tout ensemble & en faites une pâte ferme; si la pâte n'étoit pas maniable & ne pouvoit pas se filer pour la mettre en petits anneaux, mettez-la dans le mortier; versez-y une petite goutte d'eau de fleurs d'orange & d'eau claire pour la rendre plus maniable, puis ficelez-la en petits ronds, faites-la revenir dans l'eau boüillante comme les biscotins; dressez-la sur des feüilles de fer blanc ou sur du papier, & faites cuire de même que les biscotins. Voilà ce que l'on appelle gimblettes d'Alby ou de Toulouse & de Rome.

GINGEMBRE, *Zinziber.* Racine d'un petit roseau qui croît aux Indes & aux Isles Antilles d'où on nous l'apporte présentement. Elle s'étend beaucoup, rampe & multiplie dans la terre; elle est un peu platte, nouée à demi,

ronde, longue & large à peu près comme le pouce. On la fait ſécher avec grand ſoin ſur les lieux au ſoleil & au four; car elle eſt chargée de beaucoup d'humidité qui la pourriroit en peu de tems. Quelques Marchands l'entourent d'un bol rouge pour l'empêcher de ſe carier, & pour la conſerver plus long-tems: avant de l'employer on a ſoin de la bien monder de ſon écorce.

On la mêle dans les épices, principalement quand le poivre eſt cher, à cauſe de ſon goût âcre & aromatique qui excite l'appétit.

On doit choiſir le gingembre nouveau, bien nourri, qui n'ait point été carié, qui ſoit d'une bonne odeur, de couleur griſe, rougeâtre en dehors & blanche en dedans, & d'une ſaveur âcre, piquante & aromatique.

Le gingembre contient beaucoup de ſel âcre, & d'huile.

Il approche de la nature du poivre; mais comme le remarquent de ſçavans Médecins, il eſt d'une ſubſtance moins volatile qui le rend plus lent à agir.

Il chaſſe les vents, il pouſſe par les urines, il diviſe les humeurs groſſieres, il aide à la digeſtion, il provoque l'appétit à cauſe de ſon ſel âcre fort inciſif & pénétrant, capable de produire de ſemblables effets.

Son uſage trop fréquent enflamme les humeurs par la grande raréfaction que ſon ſel y excite.

Le gingembre convient dans les tems froids aux vieillards, aux phlegmatiques, à ceux dont les humeurs ſont groſſieres & peu en mouvement, qui digérent avec peine, & qui ſont ſujets aux vents; mais il eſt pernicieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

Gingembre en ſalade.

Quand le gingembre eſt encore tendre, on

le coupe ſur les lieux par tranches & on le mange en ſalades avec du vinaigre, de l'huile & du ſel. On dit qu'étant ainſi accommodé, il eſt fort agréable; il n'eſt pas ſi âcre que quand il a été ſéché, parce qu'il contient pour-lors beaucoup d'humidité qui étend ſes ſels âcres. Pour nous nous ne pouvons le manger de cette maniere, parce qu'on ne nous l'envoye que quand il eſt bien ſec.

Gingembre confit.

On confit auſſi le gingembre récemment tiré de la terre avec le ſucre dans les lieux où on le cultive. On le fait auparavant tremper dans l'eau pour diminuer ſon âcreté; cette confiture eſt d'un grand uſage pour ceux qui vont ſur mer, elle eſt propre pour réſiſter au venin, pour fortifier les parties, & pour aider à la digeſtion.

On doit choiſir le gingembre confit, gros, molaſſe, de couleur dorée, d'un goût agréable. Son ſyrop doit être blanc & aſſez cuit; on en mange à chaque fois un petit morceau gros comme le bout du doigt.

GIROFLE, *Caryopſcillus.* C'eſt le fruit d'un arbre à grandes & longues feüilles qui croît aux Molucques. Quand les girofles commencent à paroître, ils ſont d'une couleur verte, blanchâtre, enſuite ils deviennent roux & enfin bruns comme nous les voyons. On les appelle clous de girofle à cauſe qu'ils ont la figure d'un clou un peu émouſſé avec quatre petites cornes à ſon ſommet, du milieu deſquelles s'éleve une petite tête ronde, creuſe & friable qui tombe aiſément.

Il y en a de deux ſortes; les premiers ſont ceux qui tombent en ſecouant l'arbre qui les porte; les ſeconds étant plus fortement attachés à l'arbre, ne tombent point, & ils y augmentent

dans la ſuite ſi bien en grandeur qu'ils deviennent gros comme le pouce ; ainſi les premiers girofles ne different des ſeconds, qu'en ce qu'ils ſont moins gros & moins murs. Ces derniers ſont très rares, & on les appelle chez nous meres de girofles ; il naît deſſus une gomme noire, fort odorante & d'un goût aromatique.

On doit choiſir les girofles gros, bien nourris, récens, faciles à rompre, d'un goût & d'une odeur agréable & aromatique.

Ils fortifient les parties, ils reſſerrent, ils arrêtent le vomiſſement, ils réſiſtent à la malignité des humeurs, ils appaiſent le mal des dents, ils atténuent les humeurs groſſieres & viſqueuſes, ils aident à la digeſtion, & rendent l'haleine agréable.

Ils ſont fort uſités dans les ſauſſes pour leur goût & leur odeur aromatique. Ils produiſent les bons effets que nous leur avons attribué par leurs principes volatils & exaltés, qui diviſent & atténuent les alimens groſſiers contenus dans l'eſtomac, qui conſervent les liqueurs dans une juſte fluidité, & qui augmentent la quantité des eſprits animaux.

Ils échauffent beaucoup quand on en uſe avec excès ; ils contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile aromatique. L'huile qu'on en tire eſt plus groſſiere qu'aucune de celles qui ſe tirent des autres aromates, quiſqu'elle va au fond de l'eau, & cette groſſiereté même fait la qualité brûlante & cauſtique qu'on remarque dans le girofle ; c'eſt pourquoi cet aſſaiſonnement demande encore plus de précaution que le poivre & le gingembre.

Le girofle convient en hiver aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui abondent en humeurs groſſieres ; mais les jeunes gens d'un tem-

perament chaud & bilieux doivent s'en abſtenir ou en uſer modérément.

Il y a une autre eſpece de girofle très-rare & très précieux appellé girofle Royal; il eſt gros & long à peu près comme un grain d'orge, & il porte en ſon ſommet une petite couronne, ce qui lui a peut-être fait donner le nom de girofle Royal. Il a plus de goût & plus d'odeur que le girofle ordinaire, & il croît ſur un arbre que l'on dit être unique en ſon eſpece, & qui vient au milieu de l'Iſle Maccia dans les Indes orientales. Nous ne voyons point de ce girofle, parce que le Roi de l'Iſle fait, dit-on, garder à vuë l'arbre qui le porte, & ne veut point que d'autres que lui s'en ſervent.

GLACE, *Saccarum concretum*. En terme de confiſeur eſt un ſucre épaiſſi ſur les fruits qu'on a confi, & qui y forme une maniere de glace qui en fait la beauté.

La glace pour les marons ſe fait avec du ſucre cuit à liſſé. Voyez au mot *Maron*, comment cela ſe fait.

GLACE, *Saccarum cum ovi albumine mixtum*. Terme de Pâtiſſier; glace dont on ſe ſert pour froter les biſcuits, les macarons & ſemblables ſortes de pâtiſſerie: voici comment elle ſe fait.

Prenez un quarteron de ſucre en poudre, ou davantage ſi vous en avez beſoin, avec un blanc d'œuf & un peu d'eau de fleur d'orange; mettez le tout dans une écuelle, & le battez bien juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en maniere de ſyrop bien épais; & lorſque vous voudrez vous en ſervir, prenez un couteau avec la pointe duquel vous étendrez cette glace ſur vos biſcuits, maſſepains ou autre piece de pâtiſſerie qu'il faut glacer pour être belle.

GLACE, *Glacis*, dont on ſe ſert pour rafraîchir les liqueurs. Voyez *Glacer*.

GLACER. Terme de confiſeur; former une eſpece de glace ſur les fruits qu'on confit, ce qui ſe fait avec du ſucre & un blanc d'œuf : on dit auſſi glacer des marons. Voyez au mot *Maron*, l'article *Marons glacés*.

GLACER DES LIQUEURS, *Aquas glaciare*. Pour rendre plus agréables les eaux ou liqueurs que l'on boit dans les grandes chaleurs de l'été pour ſe rafraîchir; on les glace voici comment.

Prenez des boëtes de fer blanc pleines de liqueurs bonnes à boire, comme d'eau de ceriſes, de framboiſes, de fraiſes ou autres; mettez-en ce que vous voudrez dans un ſeau à un doigt de diſtance l'une de l'autre; prenez enſuite de la glace, broyez-la bien & la ſallez lorſqu'elle ſera broyée; mettez-en promptement dans le ſeau & tout autour des boëtes de fer blanc dans leſquelles ſont vos eaux, juſqu'à ce qu'il ſoit plein & que les boëtes ſoient couvertes.

Si vous voulez que les eaux glacent promptement, mettez deux litrons de ſel ou environ, laiſſez repoſer les eaux une demi-heure ou trois quarts d'heure, prenant garde de tems en tems que l'eau ne ſurmonte les boëtes à meſure que la glace ſe fond, & qu'elle ne pénétre juſqu'aux liqueurs. Pour éviter cet inconvenient, vous ferez au bas du ſeau un trou où vous mettrez un fauſſet, & par-là vous tirerez l'eau de tems en tems; après cela rangez la glace de deſſus vos boëtes, remuez la liqueur avec une cuillier pour la faire glacer en neige; ſi elle ſe glaçoit en trop gros morceaux, il faudroit la remuer avec la cuillier, afin de la diſſoudre, parce que les eaux ainſi glacées n'ont plus qu'un goût inſipide.

Lorſque vous aurez ainſi remué toutes vos boëtes & vos liqueurs, en prenant garde qu'il

n'y entre point de glace ſalée, recouvrez-les de leur couvercle, puis de glace & de ſel pilé, comme la premiere fois : plus vous mettrez de ſel avec la glace, & plutôt les eaux ſe congelent : ne les tirez du ſeau que quand vous voudrez les ſervir.

Nous avons déja dit à l'article de *l'Eau*, que l'uſage de la glace peut être quelquefois convenable dans de certains païs & à de certains tempéramens, pourvû qu'on en uſe avec prudence & avec modération ; mais en général on ne peut que regarder comme très-pernicieux cet uſage dans un climat auſſi tempéré que le nôtre.

Quelques auteurs prétendent pourtant que l'uſage de la glace eſt fort ſalutaire. Entr'autre Piſanelle tâche d'en prouver la néceſſité, parce qu'on rapporte qu'avant que l'uſage de la glace fût introduit chez les Siciliens, comme ils vivent dans un climat fort chaud, & que leurs eaux ſont auſſi fort chaudes, ils étoient tous les ans expoſés à des fievres malignes très-cruelles, qui enlevoient beaucoup de monde, & l'on aſſure que ces fievres diſcontinuerent depuis l'uſage de la glace, à un point que dans la ſeule Ville de Meſſine il mourroit tous les ans mille perſonnes de moins qu'auparavant, ce qui fut cauſe que dans la ſuite ceux-mêmes de la lie du peuple faiſoient chaque année leur proviſion de glace pour ſe préſerver des maladies auxquelles ils étoient auparavant ſi ſujets.

On convient avec Piſanelle que l'uſage de la glace peut être ſalutaire dans des païs chauds, d'autant que l'air y étant exceſſivement échauffé par l'ardeur du ſoleil, les corps ont beſoin d'une liqueur qui puiſſe arrêter le mouvement impétueux de leurs humeurs, & les rendre d'une conſiſtance un peu plus épaiſſe : mais s'enſuit-

il de là que l'uſage de la glace ſoit également convenable par-tout ? Nos humeurs n'étant pas dans un mouvement auſſi rapide & auſſi tumultueux qu'elles le ſont chez les Siciliens, ne donnent elles pas plus de priſe à l'action de la glace, qui peut les congeler beaucoup plus facilement, vivant dans un climat tempéré ? Nous n'avons beſoin que d'alimens tempérés, qui entretiennent nos liqueurs dans une juſte fluidité. Si elles devenoient ou trop groſſieres ou trop tenuës, elles pourroient cauſer différentes maladies.

Enfin ces liqueurs extrémement froides, que l'on boit à profuſion dans les grandes chaleurs de l'été, jettent tout d'un coup le corps dans un état oppoſé à celui où il étoit auparavant : or ces paſſages ſubits d'un état à un autre, ſont toûjours dangereux, comme le remarque Hipocrate, parce que tout ce qui eſt exceſſif eſt ennemi de la nature,

Encore ſi l'on ſe contentoit de boire modérément frais, les accidens ne ſeroient pas ſi fréquens : mais outre que l'on rend les liqueurs les plus froides que l'on peut, en les faiſant tremper long-tems dans la glace, on en jette encore dans ces mêmes liqueurs, & l'on avale enſemble la glace & la liqueur.

Les Italiens & les Eſpagnols font la même choſe, & quoique la chaleur de leur païs, qui eſt beaucoup plus conſidérable que celle du nôtre, les autoriſe davantage à ſe ſervir de ces ſortes de boiſſons, ils ne laiſſent pas cependant de payer aſſez ſouvent ce plaiſir par la perte de leur vie, & c'eſt acheter très-cher un repentir.

GLACIERE, *Glacici reseptaculum*. Lieu creuſé en terre, où l'on conſerve de la glace pour boire frais en été.

Une glaciere ſe creuſe ordinairement en rond,

cinq ou ſix toiſes avant dans la terre : on peut lui donner trois toiſes de diamétre. Quand on la creuſe, on doit toujours aller en étréciſſant par le bas, de crainte que la terre ne s'affaiſſe. Cela fait, environ à trois pieds du fond, on fait une eſpece de plancher de charpente, & l'on met des douves de bâteau deſſus, afin de laiſſer écouler l'eau qui peut diſtiller de la glace, & qui la feroit fondre ſans cette précaution : on couvre enſuite la glaciere de grande paille ; cette couverture eſt faite en forme de piramide qui porte à terre : on y fait une double porte pour y entrer : le paſſage pour aller de l'une à l'autre eſt une petite allée couverte : ces portes doivent être toujours tenues fermées, de peur que l'air chaud y entrant en faſſe fondre la glace.

Lorſqu'on remplit la glaciere de glace, il faut avoir ſoin de la briſer, afin que s'entaſſant mieux elle ne faſſe qu'une maſſe ; quand la maſſe eſt faite, on la couvre de paille.

Quand on veut tirer de la glace de la glaciere, on en caſſe avec la téte d'une coignée ou tout autre inſtrument, & on s'en ſert, comme on l'a dit, pour rafraîchir les liqueurs.

GLANDE, *Glandula.* Chair molle, ſpongieuſe & graſſe, qui ſert à affermir & à conſerver la ſéparation des vaiſſeaux, à boire les humeurs ſuperfluës & à en humecter d'autres.

Les glandes ſont preſque toutes tendres, friables & agréables au goût, de bon ſuc, nourriſſantes & aiſées à digérer, principalement quand l'animal s'eſt bien porté, & qu'on lui a donné de bons alimens.

GODIVEAU, eſpece de pâté qui ſe fait de veau haché & d'andouillettes, avec pluſieurs ſortes d'ingrédiens, comme aſperges, culs d'artichaux, champignons, palais de bœuf, jaunes d'œufs.

Godiveau

Godiveau d'un Poupeton.

Prenez de la cuisse de veau, de bonne graisse blanchie & du lard blanchi, le tout bien haché; ajoutez-y trufes, champignons hachés, persil, ciboule, mie de pain imbibée de bon jus ou trempée dans de la crême, quatre œufs, deux entiers & deux jaunes; formez votre poupeton avec cette farce, & le mettez dans une poupetonniere ou dans une casserole avec des bardes de lard dessous.

Prenez ensuite de petits pigeons avec des crêtes, quelques ris de veau, champignons, trufes, que vous passez dans la casserole avec un peu de lard fondu, & que vous moüillez d'un peu de jus; quand le tout est cuit, dégraissez bien, & liez d'un coulis de veau & de jambon.

Arrangez ensuite vos pigeonneaux avec leurs garnitures dans le poupeton, & les couvrez de la même farce avec des bardes de lard tout autour, & avec un œuf battu; unissez votre poupeton, & le mettez cuire au four, ou bien à la braise, à petit feu dessus & dessous.

Quand il est cuit, dégraissez-le bien; renversez-le dans un plat; qu'il soit de belle couleur, & au-dessus faites un trou de la largeur d'un écu, & y mettez un coulis clair ou une essence de jambon.

Si c'est pour une moyenne entrée, garnissez-le de petites feuillantines, c'est-à-dire du même godiveau que vous avez fait votre poupeton; faites des boules comme des petits œufs, que vous trempez dans un œuf battu, & que vous pannez d'une mie de pain bien fine; faites-les frire & en garnissez le bord de votre poupeton.

L'on fait des poupetons de cailles, de perdreaux, de faisandeaux, d'ortolans & de tout ce que l'on veut; il n'y a que le ragoût qu'on

met dedans qui fait la différence ; le même godiveau ſert toujours.

Pâté de Godiveau.

Hachez bien un morceau de roüelle de veau, avec graiſſe de bœuf & un peu de lard ; mettez-y enſuite le blanc d'un œuf cru, & mêlez bien le tout avec la gache, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, muſcade, fines herbes & ciboule ; dreſſez votre pâté dans une abaiſſe fine de telle forme que vous voudrez, ronde ou ovale, & de trois ou quatre doigts de hauteur ; garniſſez-le de champignons, trufes, ris de veau, crêtes, culs d'artichaux, morilles & andouillettes à l'ouverture du milieu ; couvrez-le de la même pâte, mais non pas tout-à-fait, c'eſt-à-dire, laiſſez-lui une ouverture au milieu ; dorez-le & le faites cuire pendant deux heures.

Quand il eſt cuit, mettez-y un coulis clair de veau & de jambon, & ſervez chaudement pour Entrée.

Les pâtés d'aſſiette qui ſe façonnent en rond ſe font de même, excepté qu'on les couvre entierement, & l'on fait un petit dôme au milieu : on les dore, & il ne faut qu'une heure pour les cuire : on y met un coulis de même.

Ces ſortes de godiveaux dans leſquels il entre beaucoup de lard, de graiſſe & ſemblables aſſaiſonnemens, ſont indigeſtes & peſans ſur l'eſtomac ; & pour peu que l'on ſoit attentif à ſa ſanté, on doit en manger ſobrement.

GOGUE AU SANG. Ratiſſez un foie de veau, afin d'en ôter les filandres, & le hachez groſſierement ; mettez-y de la panne & de l'oignon en petits dés, des herbes fines avec aſſaiſonnement convenable ; détrempez le tout avec du ſang de veau ou de porc, de façon que cela ne ſoit point trop liquide ; mettez-y quelques

jaunes d'œufs crus & de la coriandre en poudre, une mie de pain trempée dans de la crême, le tout bien mêlé ensemble ; garnissez une poupetonniere ou casserole de bardes de lard & d'une crépine de porc dessus; mettez votre foie dedans; envelopez bien le tout; garnissez de quelques bardes de lard, & faites cuire dans le four, feu dessus & dessous, pendant environ deux heures; quand votre gogue est cuite, dressez-la dans un plat, & servez avec une essence de jambon pour Entrée.

La même composition sert à faire des saucisses plates, que l'on fait griller dans une abaisse, & qui se servent de même avec une essence de jambon.

Il est évident que cette gogue est très-indigeste : le sang des animaux de quelque maniere qu'on le prépare est toujours difficile à digérer : il se coagule aisément, & fournit quantité d'humeurs grossieres.

GOUJON, *Gobius*. Il y en a de deux especes, l'un de mer, qui est blanc ou noir, & l'autre de riviere.

Le goujon de mer & celui de riviere doivent être choisis longs & menus : le plus gros goujon est ordinairement œuvé & n'a pas à beaucoup près une saveur si agréable que le petit.

La chair du goujon est molle, peu serrée en ses parties, & peu chargée d'humeurs grossieres & visqueuses ; c'est pourquoi il produit un assez bon suc, & se digére facilement : il ne nourrit que médiocrement : il ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use avec excès.

Il convient en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens.

On frit le goujon & on l'apprête de même que l'éperlan. Voyez *Eperlan*.

GOUROT, *Spira*. Espece de gâteau rond

fait avec du fromage. Voici la maniere d'en faire.

Prenez de la fleur de farine, paîtriſſez-la, faites-en une abaiſſe fine, & l'étendez ſur le tour ou ſur une table bien propre.

Faites à part une farce avec du fromage mou qui ne ſoit point écrêmé, bon beurre frais & du ſel; mêlez & maniez bien le tout enſemble; ajoutez-y du lait pour le détremper: la crême rendra encore la pâte plus fine.

Eparpillez de cette farce ſur votre abaiſſe, de l'épaiſſeur d'un écu, roulez enſuite l'abaiſſe & la pliez; quand elle eſt roulée & pliée, maniez-la & la mettez en pain; applatiſſez-la encore, & y étendez une ſeconde fois de la farce; faites la même qu'auparavant juſqu'à trois fois, & à la troiſiéme, formez de cette pâte des eſpeces de boudins, que vous roulerez ſur le tour en colimaçon, de ſorte qu'ils ſoient attachés l'un à l'autre, & que le tout forme un gâteau rond; cela fait, mettez votre gourot au four, qui doit être un peu chaud de tous côtés, pour le faire bien cuire & lui donner belle couleur: quand il eſt cuit & bien coloré, ſervez-le chaudement: on peut auſſi le manger froid.

GOUTER, *Miranda.* Petit repas qu'on fait entre le dîner & le ſouper. Les perſonnes qui travaillent beaucoup, qui ſont dans un exercice continuel, faiſant beaucoup de diſſipation, ſont dans une eſpece de néceſſité de prendre quelques alimens dans l'intervalle du dîner au ſouper, pour réparer par-là les pertes qu'ils font; mais ceux qui menent une vie molle, oiſive & pareſſeuſe, & qui conſéquemment diſſipent peu, ne font par-là que ſurcharger leur eſtomac, peut-être encore chargé de viandes du dîner, & qui doit bientôt l'être par celles du ſouper.

GRAISSE, *Adeps.* Cette partie des animaux eſt d'une ſubſtance inſipide, difficile à digérer, propre à produire au ſuc épais, à rébuter l'eſtomac & d'exciter des nauſées : on ne laiſſe pas d'en faire un fréquent uſage dans les cuiſines, mais les viandes ainſi aſſaiſonnées n'en ſont que plus indigeſtes.

La graiſſe de bœuf ſert à faire toutes ſortes de farces, à nourrir des braiſes & à cuire des cardons d'Eſpagne.

On n'emploie gueres la graiſſe de mouton, parce qu'elle eſt ſujette à ſentir le ſuif.

Ce mot s'entend auſſi de la graiſſe de rôt, qui tombe dans la lechefrite, & qu'on ramaſſe dans des pots pour ſervir au beſoin.

La graiſſe de volaille eſt la plus fine & la meilleure : on l'emploie pour quelque ragoût : on comprend ſous ce genre la graiſſe de chapon, de poularde & même d'oie, qui ſont toutes bonnes : elles ſont quelquefois mêlées d'un dégoût de perdrix ou d'autre gibier ; mais elles n'en ſont que meilleures.

La graiſſe de cochon rôti plaît aſſez au goût, & pluſieurs s'en ſervent volontiers ainſi que des autres dans les maiſons où la dépenſe eſt bornée.

GRAS-DOUBLE. Ces parties étant d'une ſubſtance membraneuſe, ſont auſſi comme les autres membranes, dures, viſqueuſes, glutineuſes, difficiles à digérer & propres à produire des obſtructions.

Gras-double grillé avec une ſauſſe piquante.

Prenez du gras-double le plus gras & le plus épais, bien lavé & bien ratiſſé, faites-le cuire avec de l'eau, du ſel, deux oignons piqués de clous de girofle ; quand il eſt bien cuit, mettez-le refroidir, & le faites mariner avec de l'huile,

ſel, gros poivre, perſil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché très-fin; trempez-le dans la marinade; pannez-le de mie de pain, & faites griller; pendant qu'il cuit, arroſez-le de tems en tems avec le reſte de la marinade; quand il eſt bien coloré, ſervez avec une ſauſſe claire piquante.

Gras-double à la braiſe avec une ſauſſe à l'échalote.

Choiſiſſez du gras-double bien épais; quand il eſt bien lavé & bien ratiſſé, faites-le blanchir à l'eau boüillante; mettez-le enſuite dans une petite marmite avec de bon boüillon, un demi-ſetier de vin blanc, la moitié d'un citron en tranches, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, ail, thim, laurier, baſilic, deux oignons piqués de trois clous de girofle; quand il eſt cuit, ſervez-le avec une ſauſſe à l'échalote.

Gras-double à la Polonoiſe.

Prenez du gras-double qui ſoit bien cuit & bien blanc; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, ciboules, perſil haché, ſel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez-y enſuite vos morceaux de gras-double; faites-les mitonner tout doucement ſur un fourneau, pour qu'ils prennent du goût; pannez-les enſuite de mie de pain, & les faites griller d'une belle couleur des deux côtés; quand ils ſont grillés, dreſſez-les dans un plat; mettez un beurre roux par-deſſus avec un jus de citron, & ſervez chaudement.

Gras-double au ſafran à la Polonoiſe.

Votre gras-double étant cuit, comme on l'a dit, coupez-le en filets longs comme le doigt; mettez un morceau de beurre dans une caſſerole avec un oignon haché bien fin; paſſez-le quelques tours ſur le feu; mettez-y enſuite votre gras-double, & après quelques tours, poudrez-

le d'une bonne pincée de farine, & le moüillez d'une cuillerée de boüillon; assaisonnez de sel, de poivre & d'un bouquet, & faites mitonner tout doucement.

Prenez une pincée de safran en poudre, & la détrempez avec un peu de boüillon; que votre gras-double soit d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, & ensuite votre safran, jusqu'à ce que la couleur soit assez foncée; n'en mettez pas trop, la grande quantité n'en vaut rien; dressez votre gras-double dans un plat, & servez chaudement pour Entrée, ou pour Hors-d'œuvre.

Autre gras-double à la Polonoise au safran & au ris.

Prenez du gras-double bien nettoyé & bien blanc; faites-le blanchir & le mettez dans une marmite; assaisonnez de sel, d'un bouquet de fines herbes & de quelques oignons; moüillez avec de l'eau & faites cuire.

Prenez le gros boyau, qu'il soit bien lavé & bien nettoyé; prenez du ris; épluchez-en la quantité que vous jugerez convenable, & le lavez; assaisonnez-le ensuite d'un peu de sel & de poivre concassé, de racines de persil coupées en petits dés, de persil haché, d'une pincée de fleurs de muscade concassées; mêlez bien le tout ensemble & en remplissez votre boyau, & que le gras se trouve en dedans; ficelez-le par les deux bouts, & quand votre gras-double est à moitié cuit, mettez-le cuire avec. (On fait ordinairement cuire ces sortes de gras-double un jour avant qu'on en ait besoin.)

Prenez une demi-douzaine d'oignons, & les coupez par tranches; mettez-les dans une casserole avec de l'eau sur le feu; assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre, & les faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie; passez-les alors à

l'eſtamine, comme un coulis, & les conſervez chaudement.

Coupez alors votre gras-double en filets de la longueur & de la largeur du doigt ; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre ; paſſez-les quelques tours ſur le feu ; enſuite moüillez-les d'un peu de boüillon ; aſſaiſonnez d'un peu de ſel & d'un bouquet ; mettez-y votre coulis d'oignons, & deux morceaux du boyau de bœuf remplis de ris, chaque morceau long de cinq à ſix pouces ; laiſſez-les mitonner pendant quelque tems.

Prenez enſuite une pincée de ſafran en poudre, détrempez-la avec un peu de boüillon ; que votre gras-double ſoit d'un bon goût ; mettez-y votre ſafran, juſqu'à ce que vous voyez que la couleur en ſoit belle ; dreſſez enſuite dans un plat, & ſervez chaudement.

Gras-double à la Bourgeoiſe.

Prenez du gras-double cuit à l'eau, après l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts, & le faites mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graiſſe du pot ; faites tenir tout l'aſſaiſonnement au gras-double ; pannez-le de mie de pain ; faites-le griller & le ſervez avec une ſauſſe au vinaigre.

Gras-double à la ſauſſe-Robert.

Coupez de l'oignon en dés, que vous paſſez ſur le feu avec un peu de beurre ; quand il eſt à moitié cuit, mettez-y du gras-double cuit à l'eau & coupé par morceaux en quarré ; mettez-y ſel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de boüillon ; laiſſez boüillir une demi-heure, & en ſervant mettez-y un peu de moutarde.

GRENADE, *Malum punicum* ou *Grenatum*. Fruit aſſez connu, dont on ſe ſert plutôt pour le plaiſir, que comme d'aliment.

On

On connoît trois especes générales de grenades, les aigres, les douces & les vineuses, qui tiennent le milieu entre les aigres & les douces.

La différence de goût qui se rencontre entre les trois especes de grenades, provient de ce que dans les douces les parties huileuses étant plus abondantes que les salines, ôtent à ces dernieres toute leur acidité, en les embarrassant, au lieu que dans les aigres les sels se trouvent en plus grande quantité que les principes huileux, & peuvent communiquer une impression assez forte d'acidité. Enfin les vineuses n'ont un goût doux & piquant, que parce que leurs principes huileux & salins se rencontrent dans une juste proportion, qui fait que les acides n'étant pas entierement absorbées par les parties huileuses, ont encore assez de force pour chatoüiller agréablement les fibrilles nerveuses de la langue par le plus subtil de leurs pointes.

Les grenades douces contiennent beaucoup de soufre, de phlegme, & une médiocre quantité de sel ; les vineuses contiennent beaucoup de sel acide, de phlegme & d'huile ; enfin les aigres contiennent beaucoup d'acide, de phlegme & une médiocre quantité d'huile.

Les grenades douces appaisent la toux, adoucissent les âcretés de la poitrine, humectent & rafraîchissent par leurs parties aqueuses & sulphureuses propres à étendre & à embarrasser les sels âcres, & à calmer leur trop grand mouvement ; mais elles excitent des vents.

Les aigres, fortifient le cœur, excitent l'appétit, précipitent la bile ; elles conviennent dans les inflammations ; elles appaisent les ardeurs de la fievre, en épaississant & coagulant un peu les liqueurs par les sels acides, & de plus, en précipitant les sels âcres & exaltés, qui excitent dans les humeurs un boüillonnement & une fer-

mentation extraordinaire ; mais elles incommodent la poitrine, les dents & les gencives en picotant trop fortement ces parties.

Les grenades douces & les vineuſes conviennent en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, pourvu qu'on en uſe modérément.

Les aigres ſont ſalutaires dans les grandes chaleurs aux jeunes gens bilieux ; mais elles ſont nuiſibles aux vieillards, parce qu'elles reſſerrent & picotent un peu la poitrine, & qu'elles rendent la reſpiration plus difficile qui ne ſe fait déja chez eux qu'avec aſſez de peine.

Conſerve de Grenade.

Prenez des grenades, preſſez-les dans une ſerviette, tirez-en le jus & le mettez dans un plat avec un peu de ſucre en poudre ; faites chauffer le tout juſqu'à ce que le ſucre ſoit fondu ; faites cuire enſuite du ſucre à ſoufflé, tirez-le de deſſus le feu, mettez-y votre jus de grenade, & dreſſez votre conſerve lorſque la glace commencera à ſe former.

Gelée de Grenades.

Preſſez des grenades & les paſſez dans un linge, meſurez le jus que vous en tirerez, & ſur une pinte mettez trois quarterons de ſucre ; mêlez le tout & le faites cuire enſemble : vous connoîtrez que votre gelée eſt cuite, ſi en en mettan ſur une aſſiette elle ſe leve ſans s'attacher.

Autre façon.

Prenez autant de fruits que de ſucre cuit à caſſé, faites-le boüillir juſqu'à ce qu'il n'écume plus, & que votre ſyrop ſoit entre liſſé & perlé.

Cela fait, égouttez vos grenades ſur un tamis qui ſoit fin ſans les trop preſſer ; quand elles ſont égouttées, prenez le ſuc, mettez-le dans un poëlon, faites-lui prendre un bouillon, & après l'avoir bien écumé empotez-le.

Il faut avoir grand ſoin d'ôter cette petite écume qui ſe forme ſur la gelée avant de l'empoter, elle en eſt plus belle & plus nette.

Syrop de Grenades.

Paſſez des grains de grenades dans un linge, tirez-en le jus, mettez-le dans une bouteille de verre qui ne ſoit point couverte; expoſez cette bouteille au ſoleil, ou la mettez devant le feu juſqu'à ce que votre jus ſoit bien clarifié; ôtez-le alors de la bouteille, ſans remuer la lie, faites cuire une livre de ſucre à ſoufflé, prenez quatre onces de jus de grenades, mettez-les dans le ſucre; mêlez le tout enſemble, & ſervez ce ſyrop dans une bouteille.

S'il étoit trop décuit, il faudroit le faire cuire à perlé, c'eſt là la vraie cuiſſon de tous les ſyrops de garde, & s'il ne l'étoit pas aſſez, il y faudroit mettre du jus pour achever de le cuire.

GRENADE. Terme de cuiſine; c'eſt un ragoût fait avec des fricandeaux qu'on apprête comme on va le dire.

Prenez ce que vous voudrez de fricandeaux piqués de petit lard; mettez-les dans un pot avec des bardes de lard par-deſſus; faites-les tenir enſemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel vous moüillez votre main pour les humecter par les bords qui doivent être plus minces que le reſte. Il faut que les fricandeaux ſoient ajuſtés de maniere qu'il y ait un creux dans le milieu qu'on remplit d'un bon godiveau friand avec ris de veau, champignons & bons aſſaiſonnemens.

Le tout ainſi accommodé, couvrez de bardes de lard; couvrez le pot & mettez cuire à la braiſe comme les pigeons. Quand le tout eſt cuit, renverſez ſens deſſus deſſous, ôtez la graiſſe & les bardes de lard & ſervez après avoir ouvert les fricandeaux en deux comme une grenade.

Autre grenade.

Arrangez des bardes de lard au fond d'une casserole ronde ; mettez dessus des fricandeaux piqués de petit lard en dehors, qu'ils soient en pointe au milieu & qu'ils se touchent l'un l'autre de peur qu'ils ne se dérangent en cuisant ; faites-les tenir ensemble avec un œuf battu comme on vient de le dire ; mettez dans le creux qu'ils font & tout autour un peu de la farce des mirotons ou autre godiveau, réservant le milieu pour y mettre six pigeons passés dans un ragoût de ris de veau, trufes, champignons, & petites tranches de jambon, le tout bien assaisonné ; mettez-y aussi le ragoût comme si c'étoit un poupeton ; couvrez le dessus du reste de la farce, la façonnant avec la main trempée dans l'œuf ; joignez bien les fricandeaux, mettez encore par-dessus quelques bardes de lard & faites cuire à la braise, & servez comme on vient de le dire.

Grenade au gans.

Garnissez votre grenade comme on vient de le dire ; au lieu du ragoût de pigeons prenez les blancs d'une poularde, d'une perdrix & d'un faisan cuit ; coupez-les par petits dés, coupez de même en dés une demi livre de panne ; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices ; prenez le sang de huit ou dix pigeons, mêlez-le avec la viande & la panne coupées en dés, & mettez tout cela dans votre grenade au lieu du ragoût de pigeons ; couvrez la grenade du même godiveau, & la faite cuire de la même maniere que celle de pigeons. Quand elle est cuite, renversez-la, & ayant levé la pointe des fricandeaux, faites-y un trou avec la pointe d'un couteau & l'humectez d'une essence de jambon, ou d'un petit coulis clair de perdrix, & servez chaudement.

Autre Grenade ; cinq pigeons garnis de ris de veau & de culs d'artichaux.

Coupez par tranches bien larges une belle noix de veau, applatiſſez chaque morceau & les piquez de petit lard ; foncez une caſſerole à queuë de bardes de lard bien unies ; arrangez deſſus vos tranches de veau coupées en pointes, le lard du côté des bardes, & mettez entre ces tranches de veau, des tranches de jambon auſſi coupées en pointe ; que le tout joigne bien & frotez avec un œuf battu afin que rien ne ſe ſépare.

Faites une farce avec du veau, de la graiſſe de bœuf, du lard blanchi & ſix jaunes d'œufs pour liaiſon, ſel & poivre pour aſſaiſonnement ; mettez de cette farce ſur le veau & ſur le jambon dans le fond, tout autour, également par-tout de l'épaiſſeur de deux écus.

Mettez enſuite ſur cette farce un bon ragoût de pigeons, ris de veau, champignons, petits œufs liés d'un bon coulis & d'un jus de citron, l'eſtomac des pigeons en deſſous ; couvrez le ragoût avec la même farce bien unie, joignez par-deſſus les tranches de veau & de jambon, frotez bien avec de l'œuf battu ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braiſe.

Quand le tout eſt cuit & dégraiſſé, garniſſez tout autour avec des ris de veau piqués & glacés, & des culs d'artichaux tournés & cuits dans un blanc avec une bonne eſſence par-deſſus, & ſervez chaudement.

Grenade de Choux-fleurs.

Prenez des choux-fleurs les plus blancs, épluchez-les par petits boutons, faites-les blanchir juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque cuits ; mettez au fond d'une caſſerole ou poupetonniere des bardes de lard bien minces ; arrangez deſſus vos boutons de choux-fleurs bien preſſés l'un contre

l'autre jufqu'à ce que le tout de votre cafferole foit tout couvert.

Faites enfuite une farce comme pour du godiveau, qui puiffe fe foutenir ; étendez de cette farce fur les choux-fleurs de l'épaiffeur d'un écu, frotez enfuite avec la main trempée dans un œuf battu pour bien coller les choux-fleurs.

Ayez un falpicon de toutes fortes de volailles cuites, mettez-le dans une effence bien liée, & quand il eft froid, mettez-le dans le puits de votre grenade; couvrez enfuite avec votre godiveau, tranches de lard & de veau battuës, affaifonnez légérement & faites cuire au four fous un plat d'argent. Il faut que les choux foient bien blancs.

Quand votre grenade eft cuite, dégraiffez-la bien, renverfez-la légérement fens deffus deffous dans un plat & fervez avec une petite effence de jambon & gros poivre.

La grenade de concombre fe fait de même.

Pour la grenade de choux de Milan, coupez-les choux en petits quartiers, faites-les blanchir, mettez le blanc du côté du lard, du refte faites la même chofe qu'aux choux-fleurs, & fervez de même.

GRENADIN. Terme de cuifine; mets qui fe fait de poulardes, poulets, perdrix, & de toute forte de volaille avec un bon godiveau fait de même que celui pour la grenade.

Mettez enfuite des bardes de lard bien minces au fond d'un pot, le godiveau par-deffus & une poularde cruë ou autre volaille au milieu avec bardes de lard par-deffus ; couvrez bien votre pot, mettez le à la braife, & le tout étant prefque cuit, quand il y a peu de fauffe, rangez la volaille dans votre grenadin accommodé dans une tourtiere ; pannez-le & lui faites prendre coleur au four ; tirez enfuite votre grenadin,

faites-le bien égoutter, ôtez-en les bardes & servez chaudement sur un plat avec un jus de citron par-dessus, ou bien un coulis de champignons. (Voyez au mot *Champignons*, la maniere de le faire.)

Autre façon.

Ou bien votre godiveau étant fait comme on l'a dit, & placé sur les bardes de lard au fond d'une tourtiere, prenez vos poulardes crues ou autre volaille, coupez-les en deux & les battez bien; passez-les ensuite dans une casserole avec du lard, du persil & de la ciboule, un peu de farine; mettez-y ensuite un peu de jus & de bon assaisonnement; ajoutez-y encore des trufes en tranches, des champignons & des ris de veau. Le tout étant presque cuit, rangez ces volailles dans votre grenadin, pannez-le proprement par-dessus & le mettez au four pour lui faire prendre couleur. Egouttez-le quand il est cuit, coupez les bardes autour & les faites couler sur un plat, & servez comme on l'a dit.

GRENOUILLE, *Rana*. Petit Animal amphibie quadrupede qui ne marche qu'en sautant & qui nage fort vîte, qui est couvert d'une peau dure, verte, plissée; elle a la tête grosse la bouche très-fenduë, les yeux à fleur de tête, le dos large & plat, le ventre ample & gonflé, les pates écrasées, enfin elle ressemble fort au crapeau.

Il y a beaucoup d'especes de grenouilles qui différent par leur grandeur, par leur couleur, & par le lieu où elles habitent.

Les grenouilles de mer sont monstrueuses, & ne sont point employées parmi les alimens.

Les grenouilles terrestres sont faites à peu près comme les aquatiques, excepté qu'elles sont plus petites: on ne s'en sert point non plus parmi les alimens.

Les grenouilles aquatiques ſont bonnes à manger; elles doivent être choiſies bien nourries, graſſes, charnuës, vertes, ayant le corps marqué de petites taches noires, & qui aient été priſes dans une eau claire, pure & limpide.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, & un peu de ſel volatil.

Pluſieurs auteurs en condamnent l'uſage, non ſeulement par rapport à la maniere de vivre de ces Animaux, mais encore par rapport au lieu où elles habitent; il eſt vrai que celles qui ſe trouvent dans les étangs & dans les marais où elles vivent de mauvais alimens, ne ſont pas ſi ſalutaires que celles des rivieres; mais pour ces dernieres elles produiſent un ſuc aſſez louable. Leur chair eſt chargée de principes huileux & balſamiques, propres à adoucir les âcretés de la poitrine & à nourrir.

Cependant cette même chair a quelque viſcoſité qui la rend difficile à digérer; mais quand on a l'eſtomac bon elle nourrit beaucoup.

Quelques-uns conſeillent aux hétiques, aux phthiſiques & à ceux que de longues maladies ont déſéché, de manger des grenouilles; mais ce ſont les boüillons de grenouilles & non les grenouilles en ſubſtance qui conviennnent dans ces occaſions. La chair de ces Animaux eſt trop difficile à digérer pour être propre dans les maladies où l'on remarque que l'eſtomac eſt beaucoup plus débile que dans aucun autre.

Les boüillons de grenouilles ſont encore fort bons dans les toux invéterées, ils humectent, ils rafraîchiſſent, ils ſont dormir.

Quand on veut manger les grenouilles, il faut après qu'elles ſont écorchées les jetter dabord dans l'eau chaude, puis dans l'eau froide, cela les attendrit & les rend plus faciles à digérer.

Elles se mangent apprêtées de plusieurs façons différentes : on en prépare surtout des potages qui sont fort sains ; & dont même quelques Dames usent pour entretenir la fraîcheur de leur teint.

Quelques-uns disent que le fréquent usage des grenouilles donne mauvais visage & cause la fievre ; mais on a des expériences contraires.

Les grenouilles conviennent en tout tems aux jeunes gens bilieux qui ont un bon estomac & qui s'exercent beaucoup ; mais les vieillards & les pituiteux doivent s'en abstenir ou en user fort sobrement.

Maniere d'apprêter les Grenouilles.

Ne prenez que les cuisses, faites-les mariner avec un peu d'eau, sel, poivre, vinaigre, du beurre manié de farine, persil, ciboules, clous de girofle ; faites un peu tiédir la marinade seulement pour que le beurre fonde ; car si elle étoit trop chaude elle racorniroit les grenouilles ; retirez-les ensuite de la marinade, essuyez-les & les farinez ; faites les frire ensuite & servez pour Entremets avec du persil frit pour garniture.

Grenouilles en fricassée de Poulets.

Ecorchez-les, ne leur laissez que les deux cuisses & l'arête du dos ; apprêtez-les ensuite en fricassée de poulets. (Voyez au mot *Poulet*, l'article *Fricassée de Poulets.*)

Potage de Grenouilles.

Prenez des grenouilles la quantité qu'il vous en faut, lavez-les bien, ôtez les os des cuisses, réservez les plus grosses pour frire. Pour cela faites-les mariner avec verjus, sel, poivre & fines herbes. Quand elles sont marinées, passez-les dans une pâte claire ou les farinez ; faites-les frire de belle couleur dans du beurre fondu bien chaud : elles vous serviront à faire un cordon

autour de votre potage : faites un ragoût des autres avec laitances, champignons & autres garnitures, le tout au blanc pour masquer votre potage : ou bien vous faites un coulis blanc maigre, & vous vous servez des grenouilles pour piler dedans à la place des poissons, (voyez *Coulis blanc maigre*,) & vous vous en servez pour mettre sur votre potage apès que vous l'avez mitonné d'un bon boüillon de purée claire. Vous masquez votre potage du ragoût de grenouilles, ou bien avec le coulis blanc fait avec les grenouilles pilées. Vous faites un cordon autour du plat de vos grenouilles frites, & vous servez chaudement.

GRIBLETTES. Terme de cuisine ; c'est une tranche de porc frais ou de mouton rotie sur le gril. On les sert comme les côtelettes. Voyez cet article.

GRILLADE. C'est en cuisine de la viande qu'on fait rôtir sur le gril. Quand on a quelque dindon ou autre piece pour en faire une Entrée ; on peut prendre les ailes, les cuisses & le croupion, les griller avec du sel & du poivre, passer de la farine à la poële avec du lard fondu, y mette des anchois, un filet de vinaigre, un peu de boüillon, sel & poivre, faire mitonner le tout & servir chaudement.

Quand elles sont grillées on peut aussi les servir avec une essence de jambon, ou bien avec un coulis clair par-dessus, ou une sausse Robert. (Voyez aux mots *Jambon*, *Coulis* & *Sausse*.)

GRIOTE. Grosse cerise à courte queuë, plus douce que les autres & qui tire sur le noir. Il y en a aussi quelques-unes qui sont aigres. Voyez pour le reste au mot *Cerise*.

GRIVE, *Turdus*. Petit oiseau noir & blanc un peu plus gros qu'une alouette. On la sert sur les tables les plus délicates à cause de son

bon goût ; les grives ſont meilleures dans la ſaiſon des vendanges, parce qu'elles s'engraiſſent de raiſin.

Les grives vivent des baïes de mirte, de geniévre, de ſureau, d'olives, de glands, de vers, d'infectes, de mouſſerons & de raiſins dans la ſaiſon.

On doit les choiſir tendres, jeunes, graſſes, bien nourries, & qui aient été priſes en tems froid ; car elles ſont pour-lors plus délicates & d'un goût plus exquis.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel volatil ; elles conviennent à toute ſorte d'âge & de tempérament, principalement en tems froid.

Elles excitent l'appétit, elles fortifient l'eſtomac, elles nourriſſent beaucoup, elles produiſent un bon ſuc, elles ſont ſalutaires aux convaleſcens.

La grive vit de bons alimens, elle jouit d'une tranſpiration libre, & elle fait un exercice convenable ; ſes ſucs ſont auſſi fort tempérés à cauſe de l'union & de la proportion exacte de leurs principes huileux & ſalins. C'eſt pour cela que la chair de la grive eſt d'un goût exquis ; elle eſt fort nourriſſante parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques, elle excite l'appétit & elle fortifie l'eſtomac par ſes principes volatils & exaltés ; elle produit un bon aliment, & elle eſt propre pour les convaleſcens, parce que ſa chair n'eſt ni trop groſſiere ni trop tenuë, & qu'elle contient peu de ſucs viſqueux, parce qu'elle ſe digére facilement, & enfin parce qu'elle renferme des principes propres à rétablir les parties ſolides, & à augmenter la quantité des eſprits Animaux.

On apprête les grives de pluſieurs façons dans les cuiſines.

Grives rôties.

Plumez vos grives & les faites refaire ſans les vuider ; elles ſe ſervent cuites à la broche avec des rôties deſſous comme les mauviettes.

Ou bien tandis qu'elles rôtiſſent à la broche, on les flambe, on les poudre de pain & de ſel & on les ſert avec verjus & poivre, après avoir froté le plat d'une échalote ou d'une rocambole.

On en fait auſſi différentes Entrées comme des beccaſſes. Voyez cet article.

Entrée de Grive au geniévre.

Vos grives étant plumées, épluchées & retrouſſées, couvrez-les de bardes de lard & de papier ; attachez-les ſur une broche & les faites cuire.

Mettez dans une caſſerole un peu de jus & de coulis, un verre de vin blanc, faites boüillir, mettez-y un jus de citron ; faites enſuite blanchir une douzaine de grains de geniévre, quand ils ſont blanchis, mettez-les dans votre coulis.

Vos grives étant cuites, ôtez-en les bardes de lard & le papier, & les mettez mitonner dans votre coulis. Quand vous êtes prêt à ſervir, dreſſez-les dans un plat, dégraiſſez le coulis & ſervez chaudement pour Entrée.

Grives en ragoût.

Accommodez proprement vos grives, paſſez-les après cela à la caſſerole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la ſauſſe, un verre de vin blanc, aſſaiſonnement ordinaire, & bouquet de fines herbes ; laiſſez mitonner un peu le tout, & ſervez avec un jus de citron.

Grives à la braiſe.

On en met encore à la braiſe, & on les ſert avec une ſauſſe hachée par-deſſus.

Grives à l'eau-de-vie.

Prenez des grives bien épluchées, écrasez-les un peu sur l'estomac; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, deux petits oignons, champignons, trufes, quelques morceaux de ris de veau; faites leur faire quelques tours, moüillez-les de deux verres d'eau-de-vie, poussez-les à grand feu; faites-y prendre le feu avec du papier allumé. Quand il est éteint, mettez-y un peu de réduction & de coulis; achevez de les cuire tout doucement, dégraissez-les.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, servez à courte sauffe.

Vous pouvez servir de cette façon toutes sortes d'oiseaux.

Grives à la Polonoise.

Epluchez vos grives proprement, applatissez-les sur l'estomac; passez-les quelques tours dans une casserole avec lard fondu, champignons, trufes, cinq ou six petits oignons, un bouquet, un ris de veau blanchi, une tranche de jambon; moüillez-les ensuite d'un verre de vin de Champagne & d'un peu de réduction & de coulis, ajoutez sel & poivre, faites cuire à petit feu & dégraissez le ragoût. Quand elles sont cuites, mettez-y un jus de citron, ôtez le bouquet & la tranche de jambon, & servez à courte sauffe.

Pâté chaud de Grives.

Vuidez proprement vos grives, gardez-en le foie; retroussez-les & les battez sur l'estomac avec un rouleau; piquez-les ensuite de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; quand elles sont piquées, fendez-les par le dos.

Pilez les foies avec du lard rapé, champignons, trufes, ciboule & persil, sel, poivre, fines herbes & fines épices; le tout bien pilé, farcissez-en le corps de vos grives.

Hachez encore & pilez du lard; faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre, de farine avec un peu de sel; formez deux abaisses; jettez-en une sur du papier beurré; prenez du lard pilé dans le mortier; étendez-le proprement sur l'abaisse; assaisonnez vos grives & les rangez sur votre lard après leur avoir cassé les os; ajoutez-y quelques trufes & quelques champignons, une feuille de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard; couvrez le tout de votre seconde abaisse; formez-en les bords tout autour; dorez votre pâté & le mettez au four.

Quand il est cuit, tirez-le; ôtez la feuille de papier de dessous; ayez un bon coulis, quelques ris de veau, champignons & trufes; levez le couvercle du pâté; ôtez les bardes de lard qui sont dessus, & avant de servir, mettez-y votre ragoût en y pressant un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

GROSEILLE, *Grossulariæ acinus.* Il y en a de deux sortes, la verte, dont le bois est piquant & qu'on employe en forme de verjus, sur-tout dans le tems du maquereau frais, & la rouge, qui est la plus estimée: Il y en a aussi de deux sortes, la rouge & la perlée.

Le sel acide, dont les groseilles abondent, est la cause des principaux effets qu'elles produisent; elles excitent l'appétit, parce que ce sel picote légérement les petits fibres de l'estomac; elles rafraîchissent & conviennent à ceux qui ont la fievre, parce que ce sel donne un peu plus de consistance aux humeurs, & en arrête le mouvement trop violent & trop impétueux.

Les groſeilles ne ſont point bonnes aux mélancoliques ; elles incommodent quelquefois l'eſtomac en le picotant, & le reſſerent un peu trop ; elles conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux & ſanguins, & à ceux dont les humeurs ſont trop âcres & trop agitées.

Pour empêcher le picotement que les groſeilles excitent dans l'eſtomac, on les méle avec un peu de ſucre ; de cette maniere elles incommodent moins ; le ſucre joint avec les groſeilles, adoucit leur trop grande aigreur par les parties ſulfureuſes, qui lient & embarraſſent les acides des groſeilles.

On fait avec les groſeilles des confitures fort ſaines & fort agréables.

On prépare auſſi une boiſſon avec les groſeilles, l'eau & le ſucre, appellée eau de groſeille, qui eſt en uſage dans les grandes chaleurs de l'été, pour rafraîchir & pour humecter.

Enfin l'on fait avec les groſeilles un ſyrop très-uſité en medecine & même parmi les alimens ; il eſt rafraîchiſſant, humectant & fort agréable au goût : on le mêle dans de l'eau, & on le ait boire aux fébricitans.

Compôte de groſeilles vertes.

Prenez des groſeilles vertes bien choiſies ; mettez-les dans de l'eau ſur le feu pour les faire blanchir ; il ne faut pas qu'elles boüillent ; l'eau étant prête à boüillir, ôtez-les de deſſus le feu & les couvrez d'un linge.

Faites cuire du ſucre à la plume ; il en faut une livre pour un litron de fruit ; mettez-y vos groſeilles ; faites-leur prendre un grand boüillon couvert ; ôtez-les enſuite & les laiſſez repoſer ; après quoi faites-leur prendre encore un petit boüillon ; ôtez-les & les couvrez pour les faire

reverdir. Si votre ſyrop n'eſt pas aſſez fait, vous achevez de le cuire, puis vous dreſſez votre compôte pour la ſervir chaude ou froide, comme vous le jugerez à propos.

Compôte de groſeilles rouges.

Clarifiez votre ſucre dans un poëlon, écumez-le ſoigneuſement; mettez-y enſuite votre fruit. (Il faut un quarteron & demi de ſucre ſur une livre de fruit & une chopine d'eau.) Faites-lui prendre un grand boüillon couvert; faites-le boüillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en gelée; ôtez-les après cela de deſſus le feu; écumez-les; laiſſez-les un peu refroidir, & les ſervez chaudement dans des jattes ou compôtieres.

Quelques-uns après avoir fait cuire leur ſucre à ſoufflé, y jettent leurs groſeilles, leur font prendre un boüillon, les ôtent & les dreſſent enſuite, ſi elles ont aſſez pris ſucre, ſinon ils leur font prendre encore un boüillon.

Groſeilles vertes au liquide.

Cette confiture ſe fait comme celle des abricots verts, excepté qu'on ne les pele point, & qu'il en faut ôter les pepins.

Groſeilles rouges au liquide.

Prenez de belles groſeilles rouges, épluchez bien les queuës; faites cuire du ſucre à ſoufflé, & mettez vos groſeilles dedans; faites-les bien boüillir, & les écumez; ôtez-les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir; remettez-les encore ſur le feu, faites-les boüillir, & les écumez, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit preſque en gelée, ce que vous connoîtrez, lorſque trempant une cuiller dedans elle rougira; alors ôtez-les de deſſus le feu; écumez-les encore, s'il eſt néceſſaire; dreſſez-les dans des pots, & les couvrez lorſqu'elles ſeront froides.

Gelée de groſeilles vertes.

Préparez vos groſeilles comme pour les confire au liquide, c'eſt-à dire, ôtez les grains; paſſez-les à l'eau ſur le feu; quand elles ſeront montées au-deſſus de l'eau, ôtez-les de deſſus le feu; laiſſez-les refroidir; remettez-les dans une eau nouvelle & les faites reverdir à petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient molettes.

Cela fait, faites cuire du ſucre à part, livre de ſucre pour livre de fruit; faites boüillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit venu à perlé; écumez-le ſoigneuſement; paſſez alors vos groſeilles au tamis; mettez dans des pots ce qui en dégoutte. Cette liqueur s'épaiſſit en ſe refroidiſſant.

Gelée de groſeilles rouges.

Prenez des groſeilles, preſſez-les; paſſez-les dans un linge; meſurez le jus que vous en tirerez, & ſur une pinte, mettez trois quarterons de ſucre; faites-le cuire; mêlez le tout & le faites auſſi cuire enſemble: vous connoîtrez que le tout eſt cuit, ſi en le mettant ſur une aſſiette, il ſe leve ſans s'y attacher.

Autre façon.

Prenez autant de fruit que de ſucre cuit à caſſé, faites-le boüillir juſqu'à ce qu'il n'écume plus, & que votre ſyrop ſoit entre-liſſé & perlé.

Cela fait, égouttez vos groſeilles ſur un tamis qui ſoit fin, ſans les trop preſſer; quand elles ſont égouttées, prenez le ſuc; mettez-le dans un poëlon; faites-lui prendre un boüillon, écumez-le & l'empotez.

Pâte de groſeilles rouges.

Prenez des groſeilles, épluchez toutes les queuës; faites-les bouillir avec de l'eau qui doit

être en petite quantité ; faites-les ensuite égoutter dans une passoire à petits trous ; mettez dessous un vaisseau pour recevoir ce qui tombe, à mesure que vous remuez & que vous pressez vos groseilles.

Le tout étant passé, mettez-le dans un poëlon ; faites-le sécher à petit feu, le remuant toujours avec l'espatule au fond & dans le tour, crainte qu'il ne brûle, jusqu'à ce que vous vous apperceviez que vos groseilles commencent à sécher, ce que vous connoîtrez lorsqu'elles ne tiendront plus au poëlon ; mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, & mêlez le tout ensemble ; cela fait, vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, & la ferez sécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il vaut mieux le faire cuire à cassé & l'incorporer dans votre marmelade.

Eau de groseilles rouges.

Prenez des groseilles bien mures, passez-les dans un linge ; tirez-en le jus ; mettez-le dans une bouteille de verre découverte, & l'exposez au soleil ou devant le feu, ou dans une étuve, jusqu'à ce qu'il soit devenu clair ; cela fait, versez-le doucement dans un autre vaisseau ; prenez-en un demi-setier, & le mettez dans un pot ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; battez bien cette liqueur en la versant d'un vaisseau dans un autre. Quand on veut la boire à la glace, on la passe seulement ; mais si c'est pour se rafraîchir, on la clarifie à la chausse.

Groseilles rouges au sec.

Pour bien tirer des groseilles au sec, il faut d'abord les confire en bouquets, c'est-à-dire, avant que de les mettre au sucre ; il faut en faire

de petits bouquets, parce que ce fruit eſt trop petit pour le faire ſécher l'un après l'autre.

Quand les groſeilles ſont ainſi confites, laiſſez les repoſer une nuit dans leur ſyrop; égouttez-les le lendemain; poudrez-les de ſucre & les faites ſécher à l'étuve comme les abricots jaunes.

Syrop de groſeilles rouges.

Exprimez le ſuc de telle quantité de groſeilles qu'il vous plaira; mettez-le en fermentation pendant trois ou quatre jours, afin qu'il ne ſe forme pas en gelée; faites-le cuire enſuite avec quantité ſuffiſante de ſucre, juſqu'à conſiſtance de ſyrop, & vous en ſervez au beſoin.

Ratafiat de groſeilles.

Les groſeilles entrent encore dans la compoſition du ratafiat rouge; on en fait même de groſeilles ſeules. (Voyez à l'article du ratafiat la maniere de le faire.)

Nous avons expliqué au commencement de cet article les vertus & les propriétés de ces préparations de groſeilles.

GRUAU, *Grutum*. Le gruau n'eſt autre choſe que de l'avoine bien mondée de ſa peau & de ſes extrémités, & réduite en farine groſſiere par le moyen d'un moulin fait exprès.

On apporte le meilleur gruau de la Touraine & de la Bretagne.

On doit le choiſir nouveau, bien mondé, net, blanc, ſec, qui ne ſente point le relan & qui ait été fait avec de l'avoine bien nourrie.

Il eſt humectant & adouciſſant, propre pour embaraſſer les ſels âcres de la poitrine, du ſang & des autres humeurs; il excite le ſommeil; il rafraîchit; il reſtaure dans les maladies de conſomption, & donne une bonne nourriture aux

parties ; il eſt un peu peſant ſur l'eſtomac & excite des vents.

Il convient en tout tems, à tout âge & à toute ſorte de tempérament, principalement à ceux dont les humeurs ſont trop ſubtiles, trop âcres & dans un mouvement extraordinaire.

On s'en ſert fort communément ici ; on le prend en décoction dans de l'eau ou dans du lait : il produit les bons effets dont on vient de parler, parce qu'il contient auſſi-bien que le ris des parties huileuſes, balſamiques & embarraſſantes, qui agiſſent de la même maniere que celles du ris.

Une cuillerée de gruau ſuffit pour une chopine d'eau ou de lait que l'on fait boüillir enſemble : on peut y mettre un peu de ſucre.

Entremets de gruau.

Mettez du gruau dans une petite marmite ; rempliſſez-la de lait avec un morceau de canelle en bâton, un peu d'écorce de citron vert, de la coriandre, un peu de ſel & un clou de girofle ; faites-le boüillir juſqu'à ce qu'il forme une crême délicate ; paſſez-le enſuite par l'étamine ; vuidez-le dans une cuvette, & y mettez un peu de ſucre ; tenez-le ſur le fourneau ſans le faire boüilir davantage ; remuez de tems en tems légérement, & quand le ſucre ſera fondu, poſez-le ſur de la cendre chaude ; couvrez-le de maniere qu'il ſe formera comme une toile épaiſſe deſſus ; vous le ſervirez chaudement dans la même cuvette.

GUIGNE, *Ceraſum craſſius.* Eſpece de ceriſe précoce, mais moins ronde & d'une chair plus compacte que la ceriſe : il y en a de rouges & de blanches qu'on appelle communément bigarreaux : on les mange ſans aucune préparation : on n'en fait point d'autre uſage. Voyez au mot *Ceriſe*.

H.

HABILLER en terme de cuisine, se dit de la premiere préparation qu'on fait aux viandes destinées pour manger. Habiller du poisson, *Exenterare pices*, des perdrix ou autres oiseaux, *Eviscerare perdices*. Habiller un agneau & autres viandes, *Agnum deglubere*. Habiller un chapon, une perdrix, c'est plumer & vuider proprement ces oiseaux, les flamber sur le feu, & leur trousser les cuisses, pour après les blanchir à la braise, ou à l'eau, selon l'usage qu'on en veut faire. Voyez *Plumer*, ce qui est dit làdessus, & *Vuider* & *Trousser*.

HACHIS, *Minutal*. C'est en cuisine une préparation de viandes hachées menu & assaisonnées : il se fait des *hachis* de toutes sortes de viandes, tant en gras qu'en maigre, qu'on trouvera aux lieux où ils se rapportent en particulier : en voici un de toutes sortes de viandes.

Hachis de toutes sortes de viandes.

Prenez telle viande que vous voudrez, hachez-la; mettez dans une casserole du persil, ciboules, champignons hachés, du boüillon & coulis; faites faire quelques boüillons : quand on est prêt à servir, mettez-y la viande hachée, assaisonnée de bon goût; il ne la faut pas faire bouillir; dressez-le sur un plat; mettez par-dessus des œufs frais pochés; garnissez autour avec des mies de pain : on peut servir ce *hachis* sans œufs & mie de pain.

HARENG, *Halec* ou *Harangus*. Petit poisson de mer, qui est blanc, & qui se pêche en automne & au printems, & en tems de broüillards. Le *hareng* est un petit poisson de la taille du dard

ou du gardon, bleu ſur le dos, blanc ſur le ventre, & qui a la figure d'une petite aloſe. Il n'y a point de poiſſon en France plus commun que le *hareng;* il ſe rencontre en grande quantité dans la mer vers l'Ecoſſe, l'Irlande, la Bretagne, la Norvege & le Dannemarc; il multiplie beaucoup. Ce poiſſon ne vit que peu de tems hors de l'eau; il luit la nuit, & on a remarqué que la pêche de ces poiſſons étoit plus heureuſe & plus abondante de nuit que de jour. Il y a une eſpece de *hareng* marqué à chaque côté du corps d'une tache ronde, noirâtre aux uns & jaune aux autres, lequel ne paſſe guéres la longueur du doigt: du reſte, il ne diffère de l'autre, qu'en ce que le premier ne ſe nourrit que d'eau, au lieu que celui-ci ſe nourrit auſſi d'algue & d'herbes marines, comme on le voit en l'éventrant. Ils ſont l'un & l'autre également bons à manger.

Il y a le *hareng* frais, le *hareng* ſalé, le *hareng* pec & le *hareng* ſaur ou ſoret. Le *hareng* frais, autrement dit *hareng* blanc, eſt celui qu'on mange au ſortir de la pêche: il convient en tems froid à toute ſorte d'âge & de tempérament: il eſt agréable au goût, & produit auſſi pluſieurs bons effets. La raiſon en eſt que ſa chair eſt tendre, peu réſerrée en ſes parties, peu viſqueuſe, & ſuffiſamment chargée de principes huileux & balſamiques, & de ſels volatiles.

Pour le *hareng* ſalé, il eſt pernicieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, & il ne convient même à aucun tempérament, à moins que l'on en uſe avec la derniere modération, & il ne peut convenir qu'à des eſtomacs forts & robuſtes. La raiſon en eſt que le ſel l'a rendu âcre & propre à produire des humeurs de la même nature, & ayant inſenſiblement perdu

une bonne partie de ſes humidités, il ne ſe digére pas ſi aiſément.

Cependant il eſt moins pernicieux que le *hareng* fumé ou ſoret, parce que ce dernier eſt encore plus ſec, plus âcre & moins chargé d'humidités que l'autre. Le *hareng ſalé* qu'on a fait déſaler eſt moins mal-ſain; mais comme on ne ſçauroit en le dépoüillant de ſon ſel le rétablir dans ſon premier ſuc, il eſt toujours fort inférieur aux *harengs* frais, & n'a jamais la chair ſi moëlleuſe & ſi délicate. C'eſt un mauvais aliment, comme on l'a déja dit; il échauffe beaucoup; il donne des rapports deſagréables; il excite la ſoif, & des humeurs âcres & picotantes.

Hareng frais grillé.

Ecaillez vos *harengs*, lavez-les; eſſuyez-les avec un linge, & les faites cuire ſur le gril; quand ils ſont cuits, ſervez-les avec la ſauſſe ſuivante.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, ſel, poivre, un peu d'eau; faites lier la ſauſſe ſur le feu, & ſervez-la ſur les *harengs* frais.

Autre maniere.

Vuidez vos *harengs*, moüillez-les de beurre & les mettez ſur le gril: étant rôtis, mettez deſſous une ſauſſe rouſſe, fines herbes hachées menu, ſel, poivre, groſeilles dans la ſaiſon, capres, & un filet de vinaigre, & les ſervez chaudement pour Entrée, avec tranches de citron.

Autre maniere.

Inciſez vos harengs le long du dos, frotez-les de beurre fondu, & ſel, que vous leur laiſſerez prendre; envelopez-les de fenoüil; faites-les rôtir ſur le gril, puis vous les ſervirez à la

ſauſſe rouſſe, comme ci-deſſus; ou bien à la ſauſſe blanche, avec un ragoût de champignons frits, pour garniture, ou perſil frit, ou croûtons frits. On peut auſſi les manger frits, & les ſervir pour Entremets avec jus d'orange.

Harengs frais à la Matelote.

Prenez huit ou dix *harengs frais*, écaillez-les; vuidez, lavez, eſſuyez-les, & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, deux verres de vin de Champagne, un peu de bon boüillon, ſel, gros poivre; pouſſez-les à grand feu, pour les faire cuire. Quand ils ſont cuits ſervez à courte ſauſſe.

Harengs ſaurets grillés, ſauſſe à l'huile.

Prenez huit *harengs* ſaurets, faites-les deſſaler dans du lait; eſſuyez-les enſuite & les faites mariner avec de l'huile, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; trempez-les dans une marinade, & les pannez de mie de pain; faites-les griller de belle couleur; ſervez-les avec une ſauſſe à l'huile dans une ſauſſiere.

Harengs ſaurets à la ſainte-Menehould.

Faites deſſaler vos *harengs* dans du lait; faites-les cuire un quart-d'heure dans une ſainte-Menehould; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre manié de farine, du lait, perſil & ciboule, ail, trois clous de girofle, thin, laurier, baſilic, un peu de poivre; faites boüillir & tournez toujours avec une cuiller; mettez dedans les harengs pour les faire cuire. Quand ils ſont cuits, trempez-les dans un peu de beurre, & les pannez de mie de pain; ſervez avec une rémoulade dans une ſauſſiere.

Les harengs ſalés que les Cuiſiniers confondent aſſez ſouvent avec les harengs ſaurets ou fumés, s'accommodent de la même maniere.

HARICOT

HARICOT. Terme de cuiſine, latin *Palmentum carnium diverſarum rapis ſale & pipere ſcoporatum.* C'eſt un ragoût fait avec du mouton ou du veau coupé par morceaux & cuit comme on le peut voir au mot *Côtelettes.* On fait des haricots de Brochets de Canards, d'Eturgeon & de Macreuſe. Voyez à ces noms ce qui a été dit.

HARICOT, *Faſeolus* ou *Faſelus.* Legume aſſez connu. On mange les haricots ou féveroles avec leurs gouſſes ou ſans gouſſes; on ſe ſert de leurs gouſſes quand elles ſont tendres, vertes & dans leur primeur; mais auſſi-tôt qu'elles ſont devenuës dures ou blanchâtres, & que les féveroles qu'elles contiennent ont acquis une certaine groſſeur, on ſépare les féveroles de leurs gouſſes. Ces féveroles repréſentent chacune la figure d'un petit rein; elles ſont ordinairement blanches, quelquefois rouges & quelquefois marquetées.

On doit les choiſir tendres, bien nourries, aſſez groſſes qui n'aient point été corrodées par les vers, & qui ſe cuiſent facilement.

Les féveroles blanches ſont les plus communes, mais elles ne ſont pas les meilleures; les rouges valent mieux pour le goût & pour la ſanté, elles ſont moins venteuſes & moins indigeſtes, parce que dans les féveroles rouges, dit M. Lemery, les principes paroiſſent plus exaltés, ce que l'on reconnoît par leur couleur rouge qui vient ordinairement d'une forte atténuation & raréfaction des parties ſulfureuſes.

Les féveroles qui ſe cuiſent le plus facilement ſont les moins nuiſibles à la ſanté, parce que celles-là ſont compoſées d'une ſubſtance médiocrement unie & raſſurée dans ſes parties, & qui ſe digére moins difficilement.

On emploie beaucoup parmi les alimens les

haricots dans leur primeur ; ils ont alors un assez bon goût & sont moins nuisibles à la santé ; mais quand on les a fait sécher pour les garder, ils n'ont plus la même saveur, parce qu'ils perdent quelques parties volatiles & exaltées qui contribuoient à les rendre d'une saveur plus agréable.

Alors elles produisent beaucoup de vents, chargent l'estomac, font un sang épais & grossier, qui étant porté à la tête l'appesantit considérablement. Il n'y a que des temperamens forts & robustes qui puissent s'accommoder de l'usage fréquent de cette nourriture, & les personnes un peu délicates la doivent éviter.

C'est la remarque de tous les médecins qui ont consulté l'expérience. A la vérité les haricots, selon la remarque d'Hipocrate, sont un peu moins nuisibles à la santé que les féves, ils sont moins venteux & ne se digérent pas avec tant de peine ; mais pour être moins mauvais que les féves, il n'en faut pas conclure qu'ils soient sains.

Les haricots abondent en parties grossieres & terrestres ; ils contiennent surtout un sel fixe peu convenable aux personnes qui menent une vie sédentaire ; & il n'y a gueres que ceux qui sont accoûtumés à un grand exercice de corps, qui puissent s'en nourrir utilement.

Haricots verds à la crême.

Passez vos haricots au beurre dans la casserole ou avec du lard, quand ils ont un peu boüilli ; assaisonnez-les de sel, paquet de ciboules & persil ; étant presque cuits mettez-y de la crême fraîche ou du lait délayé avec des jaunes d'œufs ; servez-les ensuite pour Hors-d'œuvres d'Entremets. On peut si l'on veut y ajouter du sucre.

Autre maniere.

Prenez des haricots fort tendres, rompez-en les petits bouts, lavez-les & les faites cuire dans de l'eau. Quand ils ſont cuits, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboules hachées. Quand le beurre eſt fondu, mettez-y les haricots; après qu'ils ſont égouttés faites-leur faire deux ou trois tours ſur le feu, mettez-y après une pincée de farine & un peu de bon boüillon & du ſel; faites-les boüillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauſſe.

Quand on eſt prêt à ſervir, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, & enſuite un filet de verjus ou de vinaigre. Quand la liaiſon eſt priſe ſur le feu, ſervez-les pour Entremets.

On en ſert auſſi en gras à la place de liaiſon; on y met du coulis & jus de veau.

Haricots verds au blanc.

Otez-en les filets s'ils ſont trop gros, coupez-les en deux dans leur longueur; faites-les cuire avec de l'eau, du ſel & du beurre. Quand ils ſont cuits, égouttez-les & les paſſez avec du beurre, perſil, ciboules hachées, ſingez-les & les moüillez de mitonnage, aſſaiſonnez-les de bon goût. Quand ils ſont cuits, liez-les avec de la crême & des jaunes d'œufs, un jus de citron & les ſervez.

Haricots verds au roux.

Après les avoir fait cuire dans de l'eau, mettez ſuer une tranche de jambon. Quand elle a ſué, mettez dans la même caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboules hachées & les haricots; paſſez le tout enſemble, moüillez de boüillon & de coulis, aſſaiſonnez de ſel & poivre; faites cuire le tout une bonne heure: il faut que la ſauſſe ne ſoit pas trop claire, ſervez-

les pour un plat d'Entremets, ou pour garnir quelque Entrée.

Haricots verds en ſalade.

Faites cuire vos haricots, égouttez-les & les laiſſez refroidir ; coupez-les égaux & faites une ſalade en deſſein avec toutes ſortes de fournitures de ſalades ; faites des deſſeins comme une croix de Chevalier ou une étoile, ou quelqu'autre deſſein, & ſervez de ces ſortes de ſalades pour colation.

Haricots verds au vin de Champagne.

Coupez de petits haricots verds en filets ; faites-les cuire dans de l'eau boüillante avec du ſel, un morceau de beurre. Quand ils ſont cuits, paſſez les ſur le feu avec un morceau de beurre, perſil, ciboules hachées ; moüillez avec un verre de vin de Champagne, réduiſez un peu, ajoutez-y du coulis, faites-les cuire à petit feu, aſſaiſonnez-les de bon goût. Quand on eſt prêt à ſervir, preſſez-y un jus de citron, & ſervez à courte ſauſſe.

Haricots blancs à la crême.

Prenez un demi-litron d'haricots blancs, lavez-les & les faites cuire dans de l'eau avec un morceau de beurre, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, ail, trois clous de girofle, une feüille de laurier. Quand ils ſont bien cuits, retirez-les & les mettez égoutter ſur un tamis ; prenez une chopine de crême, mettez-la dans une caſſerole ; faites-la boüillir & la tournez toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié ; liez-en la ſauſſe, mettez dedans les haricots pour les faire chauffer ; aſſaiſonnez-les de bon goût & ſervez.

Haricots blancs d'une autre façon.

Faites-les cuire dans de l'eau, faites un roux avec du beurre & de la farine ; faites cuire dans ce roux de l'oignon haché. Quand il eſt

cuit mettez-y fricasser les haricots avec persil, ciboules hachées, un filet de vinaigre; moüillez de boüillon, sel & poivre. Si vous voulez servir des haricots blancs pour colation, au lieu de beurre vous vous servez d'huile fine, & les accommodez de la même façon.

Autre maniere.

Faites cuire les haricots dans de l'eau; quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine que vous faites roussir; mettez-y ensuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux. Quand il est cuit, mettez-y les haricots avec persil, ciboules hachées, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites boüillir le tout un quart d'heure & servez.

Les haricots au gras se font de la même façon; à la place du beurre on se sert de lard fondu, & on les moüille de bon jus de veau.

Ces haricots se servent aussi en gras en Entremets ou pour Entrée, si on veut les mettre dessous un gigot de mouton rôti.

Maniere de confire & sécher les Haricots verds pour les conserver.

Prenez des haricots verds la quantité que vous en voudrez confire, choisissez-les tendres & point filandreux, épluchez les bouts; mettez ensuite ces haricots cuire pendant un quart d'heure dans l'eau boüillante; mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir. Quand ils sont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter; après qu'ils sont bien essuyés, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés. Ils doivent être bien propres; mettez par-dessus de la saumure jusqu'au bord du pot; mettez-y ensuite du beurre fondu à moitié chaud qui se fige sur la saumure, & empêche les haricots de prendre l'évent.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid; bouchez-les de papier & ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

La saumure se fait en mettant les deux tiers d'eau & un tiers de vinaigre, & plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure que vous faites, une livre pour trois pintes; faites chauffer la saumure sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu; laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair, & vous en servez comme il est dit ci-dessus.

Pour les faire sécher, vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même, & les faites aussi cuire un quart d'heure. Quand ils sont égouttés, enfilez-les avec une aiguille & du fil, pendez-les au plancher dans un endroit sec, ils se conserveront long-tems de cette façon. Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper dans de l'eau tiede jusqu'à ce qu'ils aient pris leur premiere verdure; on les fait ensuite cuire dans de l'eau, & on les accommode de la même façon que les haricots nouveaux. On fait cuire de même les haricots confits.

HATELETTES. Ce sont des mets qui tirent leurs noms de petites broches de bois appellées hatelettes, diminutif de hâte, mot sinonyme à broche. Les hatelettes sont des especes d'Entremets; elles servent aussi de garniture pour les plats de rôti.

Hatelettes de ris de veau.

Prenez des ris de veau, faites-les blanchir, coupez-les par petits morceaux avec des foies & du petit lard blanchi; passez le tout avec un peu de persil, ciboules & farine frite, & l'assaisonnez bien. Etant presque cuit, ensorte que la sausse en soit courte, faites de petites hatelettes,

c'eſt-à-dire, de petites brochettes de bois, & embrochez vos morceaux de foies, du ris de veau & du petit lard le long de vos hatelettes; trempez-les dans la ſauſſe, & les ayant panés faites-les rôtir ou frire.

Autre façon.

Faites blanchir deux ris de veau avec du petit lard; coupez les ris de veau en dés & le petit lard en filets; paſſez cela à la caſſerole avec lard fondu, perſil, ciboules, ſel & poivre; poudrez un peu fort de farine; moüillez d'un peu de boüillon, faites les cuire. Laiſſez-les un peu refroidir pour les embrocher dans de petites hatelettes d'argent ou de bois; retournez-les dans leur ſauſſe, & pannez d'une mie de pain bien fine; faites-les griller ſur un feu qui ne ſoit pas trop vif, & les ſervez pour Hors-d'œuvres Entremets, ou garnitures d'Entrées. Ceux de foies gras ſe font de même.

Hatelettes de langue de Mouton.

Prenez trois langues de mouton, coupez-les en morceaux quarrés de même grandeur; paſſez-les ſur le feu dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, ſel & poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché; moüillez avec du coulis ſi vous en avez, ſi-non mettez-y une bonne pincée de farine, & moüillez avec du boüillon. Laiſſez boüillir le ragoût juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit bien épaiſſe; mettez-y enſuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la ſauſſe ſur le feu ſans qu'ils boüillent; mettez enſuite refroidir le ragoût & embrochez tous les petits morceaux de langues dans les petites brochettes de bois; faites tenir toute la ſauſſe après & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arroſant de tems en tems avec un peu de beurre. Quand ils ſont

grillés de belle couleur, on les sert à sec avec les brochettes pour Hors-d'œuvre.

LAPREAU EN HATELETTES, voyez *Lapreau.*

PIGEONS EN HATELETTES, voyez *Pigeon.*

POULETS EN HÂTELETTES, voyez *Poulets.*

HUITRES EN PAILLE EN HATELETTES, voyez *Huîtres.*

Hochepot.

Prenez le bas d'une poitrine de bœuf & la coupez en morceaux de deux pouces de long & de large, & la faites dégorger & blanchir à l'eau; prenez une marmite & la garnissez de tranches de bœuf; ensuite mettez-y vos morceaux de poitrine de bœuf avec abondance de carotes & de panais, ensuite assaisonnez de sel, poivre, d'une douzaine d'oignons, d'un morceau de jambon & d'un cervelas, si l'on veut. Couvrez-la de tranches de bœuf & la moüillez de boüillon; couvrez votre marmite & la mettez au feu dessus & dessous. Etant cuite tirez la viande & les carotes; mettez ensuite vos morceaux de poitrine & autres viandes dans une casserole, tournez vos carotes le plus proprement que vous pourrez, mettez-les avec votre viande; passez ensuite le boüillon où sont cuits les morceaux de poitrine & autres viandes; dégraissez-le bien, qu'il soit de bon goût. S'il y a trop de boüillon faites-le boüillir pour le diminuer. Prenez une casserole & y mettez un morceau de beurre; mettez-la dessus le feu avec une petite poignée de farine, & remuez-la avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur d'or; ensuite moüillez-la du boüillon d'hochepot. Etant moüillé, ayez soin de la bien dégraisser; observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez une bonne pincée de persil haché, & le mettez par dessus les tendrons de bœuf

& de carotes ; tenez-le chaudement. Etant prêt à servir, dressez-le dans une terrine & le servez chaudement pour Entrée. On le peut servir dans un plat comme dans une terrine. On y peut ajouter des tendrons de mouton.

HORS-D'OEUVRES. On appelle hors-d'œuvres en fait de cuisine, tous les plats qu'on sert sur une table, & dont on pourroit se passer pour rendre un repas complet. On ne met gueres de hors-d'hœuvres, si ce n'est dans ceux où il y a beaucoup de plats à servir, ou bien dans un petit repas pour épargner les Entrées qui coûtent plus.

On peut servir pour Hors-d'œuvres en gras.

Alouetttes en Caisse.
Beignets de Poulardes.
Andouilles.
Biberot.
Boudins, Andouilles & Saucisses.
Brezole à l'Italienne.
Brezole de Mouton à l'Angloise.
Brezole de Dindon.
Caisse de Filets de Viande mêlée.
Capilotade.
Cervelle de Bœuf marinée.
Côtelettes de Veau à la Bourgeoise.
Faisan en Filets.
Filets de Mouton aux Epinars.
Filets de Mouton au Gratin.
Filets de Porc frais aux Oignons.
Filets de Poulardes aux Pistaches.
Filets de Lapreaux en Caisse.
Filets de Lievre minces, une Poivrade.
Filets de Dindon à l'Italienne.
Fraise de Veau.
Grillades de Rognons de Bœuf.
Gras-double à la Ravigotte.

Hachis de toutes ſortes de viande.
Hatelet.
Langue de Mouton à la ſauſſe hachée.
Langues de Moutons en Caiſſe.
Lapreaux en caiſſe.
Lapreaux en Hatelet.
Lapreaux en Filets au Gratin.
Menus des Rois.
Menus des Rois, Palais de Bœuf en menu de Rois.
Mouton, pieds de Mouton.
Pieds de Mouton farcis au Baſilic.
Filets de Mouton mincés aux Concombres.
Hachis de Mouton.
Queuë de Mouton au Parmeſan.
Palais de Bœuf Marinés.
Palais de Bœuf au gratin.
Palais de Bœuf en fricaſſée au Blanc.
Panache de Porc.
Paupiette de Veau.
Petit Sallé aux Pois.
Pigeons en Bignets.
Pigeons en Hatelet.
Pigeons au Baſilic.
Pigeons en Fricaſſée.
Poulardes en Filets au Céleri.
Poulets en Hatelet.
Poulets à la Ste. Menehould.
Poulets Marinés.
Poulets en Salade.
Queuë de Mouton Grillée, Sauſſe au Jambon.
Queuë de Mouton au Baſilic.
Queuë de Mouton à l'échalote.
Ragoût de Palais de Bœuf.
Riſſole.

Salade.

Salade de Viande Mêlée.
Salmi, pluſieurs ſortes de Salmis.

Saucisses aux Choux.
Tête d'Agneau à l'Angloise.
Tête d'Agneau au coulis blanc & petit lard.
Veau, Poitrine de Veau au Basilic.
Poitrine de veau Marinée.
Filets de Veau au Blanc.
Filets de Veau aux Concombres.
Oreilles de Veau.

Hors d'Oeuvres en Maigre.

Brochet en Bignet.
Brochet en Salade.
Grenoüille.
Hachis de Carpe.
Haricots Blancs.
Huîtres Grillées.
Huîtres en Paille en Hatelet.
Oeufs aux Trufes.
Oeufs aux Champignons.
Oeufs au Citron.
Oeufs à la Philisbourg.
Oeufs à l'Estragon.
Oeufs à la Tripe.
Oeufs à la Sausse Robert.
Oeufs à la Chicorée.
Oeufs aux Laituës à la Sausse blanche.
Oeufs à l'Oseille.
Oeufs aux Ecrevisses.
Oeufs aux Concombres.
Oeufs au Céleri.
Oeufs broüillés aux pointes d'Asperges.
Oeufs en Poupeton aux fines herbes.
Oeufs au Parmesan.
Omelette aux petits Pois.
Omelette aux Huîtres.
Omelette aux Ecrevisses.
Omelette aux pointes d'Asperges.

On trouvera à leurs articles particuliers, la

composition de ces différens Hors-d'œuvres en gras & en maigre. Toutes sortes de petites Entrées peuvent aussi être servies pour Hors-d'œuvres, en les mettant dans un plat à Hors-d'œuvres.

Huile, *Oleum*. Suc gras & onctueux tiré des olives par expression. On amasse au mois de Novembre & de Décembre une certaine quantité d'olives bien mures que l'on met dans un tas dans un endroit couvert, où on les laisse s'échauffer pendant dix ou douze jours; ce qui fait sortir beaucoup d'humidité & dispose l'huile à s'en séparer plus aisément. Ensuite on les écrase sous la meule, & on les met ainsi écrasées dans des cabats de jonc ou de palmier que l'on place au pressoir les uns sur les autres. La premiere huile qui en sort est excellente; c'est celle qu'on appelle *Huile Vierge*.

Quand cette huile est exprimée, on arrose d'eau chaude les mêmes olives, on les presse & elles donnent une seconde huile qui est fort bonne, après quoi on remue le marc que l'on arrose encore d'eau chaude, & qui étant pressé fortement rend une troisiéme huile baaucoup moins bonne que les deux premieres.

Ces huiles se séparent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent dessus; mais il se précipite au fond une espece d'huile que les anciens appelloient *Amurca*.

L'huile est plus susceptile d'exaltation par le feu que le beurre, comme il est aisé de le voir par la facilité avec laquelle elle s'enflamme. Ainsi à ne consultet que la raison, l'huile doit contracter une plus mauvaise qualité par le trop grand feu que le beurre, & c'est ce que l'expérience confirme. Voyez au mot *Friture*, ce que l'on a dit des fritures à l'huile.

L'huile se conserve d'elle-même, & elle sert

à conſerver pluſieurs autres ſubſtances ; elle eſt outre cela pour le moins auſſi adouciſſante que le beurre, & pour cette raiſon elle ne convient pas moins que le beurre aux aſthmatiques, aux graveleux & à tous ceux dont les humeurs ſont trop âcres & trop ſalées ; mais il en faut uſer modérément, ſans quoi elle pourroit produire un trop grand relâchement dans les organes.

Auſſi remarque-t-on que ceux qui en font un trop grand uſage, ſont la plupart incommodés de deſcentes.

L'huile eſt compoſée de parties ſulfureuſes, mêlées d'un ſel acide fixe. Or ces ſoufres & ces acides embarraſſent aiſément la maſſe du ſang, & de-là peuvent naître quantité d'obſtructions ; outre cela cet acide étant coagulant comme il eſt, ſépare de la maſſe pluſieurs ſéroſités qui relâchent les parties, d'où s'enſuivent des deſcentes & autres accidens.

Il eſt aiſé de voir de-là que l'huile eſt un aſſaiſonnement, dont il faut prendre garde d'abuſer.

La meilleure huile eſt l'huile vierge, autrement dite la premiere preſſe, c'eſt-à-dire, comme nous l'avons remarqué, celle que l'on tire des olives fraîches qui n'ont point encore été preſſées. L'huile de la ſeconde preſſe n'eſt point tout à fait ſi bonne. & celle de la troiſiéme preſſe vaut encore moins. L'eau chaude dont on ſe ſert dans ces deux dernieres preſſes pour tirer plus facilement le ſuc des olives, ne contribuë pas à perfectionner l'huile.

D'ailleurs comme cette derniere huile eſt la plus engagée dans la ſubſtance du fruit, & que ce n'eſt que par la violente compreſſion qu'on vient about de la dégager, elle ne ſçauroit être auſſi agréable que la premiere.

L'huile la plus nouvelle eſt la meilleure ; celle

d'un an eſt encore bonne, pourvu qu'elle ait été conſervée dans des vaiſſeaux de terre ou de verre, & fraîchement.

Huile de Noix.

L'huile de noix s'emploie auſſi dans les aſſaiſonnemens ; elle échauffe beaucoup plus que l'huile d'olives, & ne convient nullement aux tempéramens bilieux.

HUITRE, *Oſtreum* ou *Auſtrea*. Poiſſon ſans peau ni arêtes, informe en apparence & renfermé entre deux écailles preſque rondes, larges comme la main, épaiſſes, dures & peſantes, où il ſe nourrit d'un peu d'eau marine & de limon.

Il y a un grand nombre d'eſpeces d'huîtres qui ſont toutes bonnes à manger. On doit les choiſir nouvelles, d'une grandeur médiocre, tendres, humides délicates, d'un bon goût & qui n'aient point été priſes dans des eaux ſales & bourbeuſes.

Il y a des Pays où les huîtres ſe ſement tout comme on ſemeroit du grain. A la Chine par exemple il y a de petites huîtres qu'on ſéme dans les campagnes couvertes d'eau. On en caſſe quelques unes, & l'on en jette les morceaux dans les champs comme ſi c'étoit des graines ; il en naît d'autres en fort peu de tems qui ſont d'un fort bon goût. Ces campagnes baignées d'eau où l'on ſéme des huîtres n'en produiſent qu'à cauſe que les œufs & le frai des huîtres y ont été jettés avec les écailles qu'on a caſſées.

On voit auſſi aux Antilles & dans d'autres endroits, des arbres ſi chargés d'huîtres que les branches en rompent. Sans doute que les vagues de la mer ont jetté ſur ces arbes des ſemences d'huître ; ainſi tous ces faits ne prouvent point que l'huître ſoit un Zoophite.

Ce poiſſon nourrit peu, & la digeſtion qui s'en fait dans l'eſtomac eſt plutôt une ſimple diſſolution qu'une parfaite digeſtion ; c'eſt-à-dire que l'huître ſe conſume dans l'eſtomac ſans y produire que très-peu de chile ; elle ſe réſout preſque tout en eau, & cette eau qui eſt de la nature de celle dont l'huître ſe nourrit dans la coquille, c'eſt-à-dire un peu piquante, irrite doucement les fibres de l'eſtomac & des inteſtins; ce qui l'empêche de ſéjourner long-tems, & ce qui eſt cauſe en même tems qu'on en peut manger un aſſez grand nombre ſans en être incommodé. Auſſi voit-on une infinité de gens en manger ſoir & matin une fort grande quantité ſans en reſſentir aucun mal.

On croit communément qu'elles ſont plus ſaines cruës, mais il y a bien des eſtomacs qui ne peuvent les ſupporter de la ſorte.

Elles ſont fort ſaines cuites ſur les charbons dans leur propre coquille avec un peu de beurre & de pain rapé, & elles conviennent alors à toutes ſortes d'eſtomacs, auſſi-bien que celles que l'on accommode ſur le réchaut avec une ſauſſe au beurre & quelques légers aſſaiſonnemens.

Mais celles qui ont paſſé par la poële ou qui ſont frites, ſoit ſimplement, ſoit avec de la pâte, ſont fort mal ſaines.

Au reſte de quelque façon qu'on les mange, elles nuiſent à ceux qui abondent en pituite; c'eſt la remarque de pluſieurs ſçavans Médecins, & cela eſt auſſi confirmé par l'expérience.

Paſſons aux différentes manieres d'apprêter les huîtres dans les cuiſines.

On mange ordinairement les huîtres cruës avec un peu de poivre.

Huîtres ſautées.

On en ſert encore dans leurs coquilles cuites ſur le

gril, feu deſſous & la pelle rouge par-deſſus. Quand elles commencent à s'ouvrir ſeules, elles ſont cuites.

Huîtres grillées d'une autre façon.

Ouvrez vos huîtres, laiſſez-les dans leurs coquilles ; mettez-y du poivre, un peu de perſil haché, du beurre & de la rapure de pain bien fine par-deſſus ; faites-les griller ; paſſez la pelle rouge par-deſſus, & ſervez chaudement pour Entremets.

Huîtres en hachis.

Prenez un demi-cent d'huîtres, mettez-les dans de l'eau chaude. Quand elle eſt prête à boüillir, retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche ; faites-les égoutter, & n'en prenez que le tendre. Si vous prenez tout, hachez le dur à part très-fin ; mettez enſuite le tendre avec pour le hacher auſſi. Si vous voulez y mêler de la chair de carpe, elle ne peut que donner bon goût au hachis.

Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, avec perſil, ciboules, champignons hachés ; paſſez-les ſur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; moüillez après avec un demi-ſetier de vin blanc & autant de boüillon maigre. Faites cuire dedans votre hachis juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauſſe, & l'aſſaiſonnez de bon goût. Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême, & ſervez pour Entrée.

Huîtres frites.

Ouvrez vos huîtres mettez-les égoutter ſur un tamis ; quand elles ſont égouttées, mettez-les dans un plat avec du poivre, deux ciboules entieres, une feüille de laurier, un peu de baſilic, un oignon par tranches, une demi-douzaine de clous & deux jus de citron ; remuez-le de tems en tems dans leur marinade.

Faites

Faites une pâte avec de la farine & de l'eau, un peu de ſel & un œuf blanc & jaune ; battez bien le tout enſemble, que la pâte ne ſoit ni trop épaiſſe ni trop claire ; faites fondre un morceau de beurre comme une noix & le mettez dans votre pâte.

Quand vous êtes prêt à frire vos huîtres, tirez-les de leur marinade une à une ſur un linge, eſſuyez-les bien ; mettez votre poêle ſur le feu avec du beurre affiné ; trempez vos huîtres une à une dans la pâte, & les mettez dans la friture chaude à propos. Quand elles ſont frites, ſervez-les ſur une ſerviette pliée avec perſil frit pour Entremets.

On les ſert auſſi frite en gras ; pour-lors au lieu de beurre, on ſe ſert de ſain-doux.

Huîtres à la daube.

Ouvrez des huîtres, aſſaiſonnez-les de fines herbes hachées fort menu comme perſil, ciboule, baſilic, fort peu dans chaque huître, du poivre & un peu de vin blanc ; recouvrez-les enſuite de leur couvercle, & les mettez cuire ſur le gril ; paſſez de tems en tems la pelle rouge par-deſſus. Quand elles ſont cuites, dreſſez-les dans un plat & les ſervez découvertes.

Huîtres en paille en hâtelettes

Blanchiſſez vos huîtres dans deux eaux ſans les faire boüillir, lavez-les bien & les faites égoutter ; paſſez dans une caſſerole perſil, ciboules, champignons hachés, une pointe d'ail avec un quarteron de beurre ; mettez-y enſuite vos huîtres, faites leur faire deux ou trois tours ſans boüillir ; liez-les de jaunes d'œufs, enfilez-les dans des hatelettes, pannez-les & les faites griller, & ſervez à ſec.

Huîtres en caſſerole.

Ouvrez des huîtres, frotez le cul d'un plat d'argent de bon beurre ; arrangez vos huîtres dedans ;

assaisonnez-les par-dessus de poivre, de persil haché; mettez-y un demi-verre de vin de Champagne, couvrez-les de bon beurre frais bien mince, pannez-les d'une mie de pain bien fine, & les faites cuire avec le couvercle d'une tourtiere, feu dessus & dessous, qu'elle prenne belle couleur; dégraissez-les, nettoyez le bord de votre plat, & servez chaudement pour Entremets.

Huîtres en ragoût en gras.

Vos huîtres étant ouvertes, mettez-les dans une casserole avec leur eau, faites-leur faire deux ou trois tours sur le fourneau pour les dégourdir; tirez-les ensuite une à une, nettoyez-les bien & les mettez sur un assiette.

Passez dans une casserole des champignons & des trufes avec un peu de lard fondu; moüillez-les de jus & les liez d'un coulis de veau & de jambon. Lorsque vous êtes prêt à servir, jettez-y vos huitres, faites les chauffer & servez pour Entremets.

On ne doit point faire boüillir les huîtres: ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées grasses.

Huîtres en ragoût pour les jours maigres.

Vos huîtres préparées & nettoyées comme nous venons de le dire, passez dans une casserole quelques champignons & des trufes avec un morceau de beurre frais; mouillez-les d'un bon boüillon de poisson; mouillez-les ensuite d'un bon coulis d'écrevisses, mettez-y vos huîtres & les faites chauffer sans bouillir; dressez-les dans un plat & servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées de poisson aux huîtres.

Autre ragoût d'huîtres.

Vos huîtres étant ouvertes, mettez-les égout-

ter ſur un tamis, mettez par-deſſous un plat pour en recevoir l'eau ; mettez un morceau de beurre dans une caſſerole ſur un fourneau ; quand il eſt fondu mettez-y une pincée de farine, remuez avec une cuiller de bois juſqu'à ce que cela ſoit roux ; mettez-y de petites croûtes de pain avec vos huîtres qui ſont égouttées ; faites leur faire cinq ou ſix tours ſur le feu ; aſſaiſonnez-les de poivre, perſil & ciboules entieres ; moüillez les moitié de leur eau, moitié de boüillon de poiſſon, que votre ragoût ſoit de bon goût, qu'il y ait de la pointe, & ſervez chaudement pour Entremets.

Cette eſpece de ragoût ſe fait promptement & ſe ſert de même, parce qu'on ne fait point boüillir l'huître qui ſe racornit & perd de ſon goût en boüillant.

Huîtres à la minute.

Mettez dans une caſſerole une cuillerée de coulis, un verre de vin de Champagne, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, & faites boüillir ſur le feu ; faites ouvrir pendant ce tems-là des huîtres que vous mettez égoutter ſur un tamis, & un plat deſſous pour en recevoir l'eau ; mettez cette eau dans la ſauſſe, faites-la réduire, mettez-y vos huîtres pour leur faire faire quelques tours ſans qu'elles boüillent, & ſervez avec croûtons frits pour garniture.

Huîtres au parmeſan.

Mettez vos huîtres égoutter ſur un tamis, frotez le fond d'un plat avec du beurre frais ; arrangez les huîtres deſſus, poudrez-les de gros poivre & de perſil haché ; arroſez-les avec un demi verre de vin de Champagne ; couvrez-les avec du parmeſan rapé ; mettez le plat dans le four ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand elles ſont de belle couleur & bien glacées, re-

tirez-les, & après les avoir dégraissées, & nettoyé le bord du plat, servez chaudement.

Huître à la bonne femme.

Faites blanchir des huîtres dans leur eau, mettez-les égoutter sur un tamis; nettoyez-les, hachez-les bien menu; prenez de la mie de pain trempée dans de la crême, persil, ciboules, anchois, le tout haché, poivre, un peu de sel, un morceau de beurre; pilez bien le tout avec vos huîtres, & liez de quelques jaunes d'œufs; mettez de cette farce dans les coquilles d'huîtres, pannez de mie de pain, & faites cuire au four. Quand elles sont cuites & de belle couleur, servez à sec.

Huître au bon homme.

Faites blanchir vos huîtres à l'eau, passez-les au roux avec farine frite, c'est-à-dire, lorsque votre beurre sera roux; mettez-y une pincée ou deux de farine que vous ferez frire; ajoutez-y du persil & de la ciboule hachée bien menu avec l'assaisonnement ordinaire, laissez mitonner le tout avec un peu de vin blanc; quand les huîtres sont cuites, servez-les pour Entrée avec tranches de citron pour garniture ou croûtons frits.

Huîtres farcies.

Faites une farce avec un morceau d'anguille & une douzaine d'huîtres blanchies, un peu de persil & de ciboules, quelques champignons; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, de bon beurre frais, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs crus, le tout haché ensemble & pilé dans un mortier.

Prenez de cette farce, garnissez-en le fond de vos coquilles, & y mettez une huître en ragoût; couvrez votre coquille de la même farce & la frotez d'un œuf battu; jettez par-dessus un peu

de beurre fondu, pannez de mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, qu'elles prennent belle couleur ,& servez chaudement pour Entremets ou pour garniture d'Entrée.

L'on farcit de même des huîtres en gras ; au lieu d'une farce maigre, on se sert d'une farce grasse & d'un ragoût d'huîtres en gras, le reste à l'ordinaire.

Autres Huîtres farcies.

Ouvrez vos huîtres, & les faites blanchir ; après cela, hachez-les bien avec persil, ciboules, sel, poivre, anchois & bon beurre ; faites tremper une mie de pain dans de la crême, que vous y mêlez avec muscade & autres épices douces, deux ou trois jaunes d'œufs ; pilez le tout ensemble ; farcissez vos coquilles de cette farce, & les ayant dorées ou pannées, faites-les cuire au four ou sur un gril, & les servez à sec.

Huîtres en petits pâtés à la Hollandoise.

Prenez autant d'huîtres que vous voulez faire de petits pâtés ; essuyez-les bien en sortant de l'écaille ; passez-les légérement dans une casserole avec bon beurre, persil, ciboule hachée & les assaisonnez ; quand elles sont froides, faites-en de petits pâtés dans des tourtieres en pâte fine ; faites-les cuire au four, & les servez chaudement pour Entrée ou pour garniture.

Autres petits pâtés d'Huîtres à l'écaille.

Prenez autant d'huîtres que voulez faire de petits pâtés ; faites ensuite un hachis de laitances & de chair de carpe, de tanche, de brochet & de chair d'anguille ; assaisonnez le tout de poivre, sel, clou battu & vin blanc ; envelopez-en vos huîtres, & en mettez une dans chaque pâté avec un peu de beurre frais ; faites-les cuire & servez chaudement.

Tourte d'Huîtres.

Ecaillez vos huîtres & les mettez dans une

casserole; faites leur faire deux ou trois tours sur le feu; retirez-les, & après les avoir nettoyées une à une, mettez les sur une assiette; faites fondre un petit morceau de beurre dans une casserole; quand il est fondu, mettez-y une pincée de farine & la remuez toujours; quand votre beurre est roux, mettez-y quelques petits champignons & mousserons; assaisonnez de poivre & d'un bouquet; & quand le ragoût est cuit, dégraissez-le bien, & y mettez les huîtres pour faire seulement un boüillon; achevez de lier votre ragoût d'un peu de coulis au roux; retirez-le & le laissez refroidir.

Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée; mettez-y le ragoût d'huîtres; moüillez-la tout autour & la couvrez d'une autre abaisse de pâte feüilletée, & faites un cordon autour; dorez votre tourte d'un œuf battu & la mettez cuire.

Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat; découvrez-la pour voir si elle n'est pas trop séche, & si elle l'est trop, jettez-y un petit coulis léger, recouvrez-la & servez chaudement.

Potage d'Huîtres.

Passez vos huîtres à la casserole avec bon beurre; passez en même tems avec vos huîtres des champignons par morceaux & un peu de farine, & mettez cuire le tout avec purée claire, sel & poivre; faites mitonner votre pain avec bon bouillon de poisson; mettez dessus vos huîtres & vos champignons, avec jus de champignons par-dessus.

HYDROMEL. Liqueur faite avec de l'eau & du miel. Il y en a de deux sortes, l'hydromel vineux & l'hydromel ordinaire.

Hydromel vineux.

Dans bien des païs froids où le raisin ne

peut aquérir la maturité néceſſaire pour ſervir à faire de bon vin, & où il ſe trouve beaucoup de miel, les peuples ſe font une liqueur ſpiritueuſe avec l'eau & le miel, appellée hydromel vineux. Voici la maniere dont on la prépare.

On prend de l'eau de fontaine ou de riviere; on y diſſout autant de miel qu'il en faut pour qu'un œuf puiſſe demeurer ſuſpendu dans la liqueur : on la met enſuite ſur le feu, l'écumant de tems en tems, & on l'y laiſſe juſqu'à ce que l'œuf puiſſe ſurnager ſur la liqueur; après quoi on la verſe dans un tonneau dont on n'emplit que les deux tiers, & qu'on ne bouche qu'avec du papier ou du linge. On expoſe ce tonneau au ſoleil, ou à la chaleur des étuves pendant plus d'un mois. Alors la liqueur fermente & devient vineuſe : enfin on la met à la cave & on la bouche bien.

Quelques-uns pour rendre l'hydromel plus agréable, y jettent des aromats avant qu'il ait commencé à fermenter. D'autres pour lui donner différens goûts & différentes couleurs, y mêlent des ſucs de ceriſes, de mures, de fraiſes, de framboiſes, ou de pluſieurs autres fruits.

On fait boüillir l'hydromel juſqu'à ce qu'un œuf puiſſe ſurnager ſur la liqueur, & par cette marque on connoît qu'elle a aſſez de conſiſtance pour ſe pouvoir conſerver long-tems.

On n'emplit auſſi que les deux tiers du tonneau dans lequel on met fermenter l'hydromel, afin que la liqueur en ſe rarefiant pendant la fermentation, trouve aſſez d'eſpace pour s'étendre. On ne bouche même ce tonneau qu'avec du linge ou du papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation.

Enfin on l'expoſe au ſoleil ou aux étuves, afin que la liqueur qui y eſt contenue fer-

mente plus promptement, & que ses sels essentiels aient plus de force pour briser les parties huileuses du miel, & pour les rendre spiritueuses.

On choisit ordinairement le miel blanc pour faire l'hydromel, parce qu'il est plus pur & d'un meilleur goût que le jaune. On pourroit y employer le miel de Narbonne, l'hydromel n'en seroit que meilleur

L'hydromel fortifie l'estomac & le cœur; il ranime les esprits; il aide à la respiration; il excite l'appétit; il lâche un peu le ventre; il est salutaire aux personnes qui toussent & aux phtisiques.

Il enivre étant pris en certaine quantité; il est pernicieux dans les fievres ardentes; il pése sur l'estomac, & il excite des envies de vomir quand il est trop nouveau fait.

L'hydromel convient en tout tems, principalement aux vieillards & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

L'hydromel étant fait avec le miel, qui est la partie des fleurs la plus essentielle, ne peut être qu'une boisson fort salutaire. Elle fortifie le cœur & l'estomac, & elle augmente la quantité des esprits animaux par ses parties volatiles & exaltées. Elle adoucit aussi les âcretés de la poitrine par ses principes huileux & balsamiques.

L'hydromel est pernicieux dans les fievres ardentes, parce qu'il contient beaucoup de principes spiritueux qui ne feroient qu'augmenter encore le mouvement violent & impétueux des humeurs. Il ne convient pas non-plus aux bilieux, parce que le miel dont il est composé se tourne facilement en bile. (Voyez l'article *Miel.*)

L'hydromel

L'hydromel enivre quand on en boit beaucoup, par les mêmes raiſons que nous avons expoſées en parlant de l'ivreſſe du vin & du cidre.

Il péſe auſſi ſur l'eſtomac, & il excite des nauſées quand il eſt trop nouveau fait, parce qu'alors il contient quelques viſcoſités du miel, qui n'ont pas été tout-à-fait rarefiées pendant la fermentation, mais dans la ſuite ces viſcoſités s'atténuent & ſe briſent, ou ſe ſéparent de la liqueur.

Hydromel ordinaire.

On peut faire un hydromel qui ne ſera point vineux en le préparant de la même maniere que celui dont nous venons de parler, excepté qu'on ne le laiſſera point fermenter.

Il faut remarquer que l'hydromel vineux eſt moins convenable pour les maladies de la poitrine que l'autre, parce que le vineux contient moins de parties balſamiques & eſt propre à adoucir les âcretés de la poitrine ; la plupart de ces parties balſamiques ayant été réduites en eſprit, ſont devenuës trop ſubtiles pour produire cet effet.

Au contraire l'hydromel qui n'a point ſouffert de fermentation, eſt chargé de beaucoup de principes huileux, qui ne ſont ni trop ſubtils, ni trop groſſiers, & enfin qui demeurent tels dans l'hydromel qu'ils étoient dans le miel même, qui eſt un aliment excellent pour adoucir & pour tempérer l'action des ſels âcres.

Il faut encore remarquer que l'hydromel vineux, quoique fait avec le miel, ne lâche pas tant le ventre que l'hydromel commun, parce que les parties du premier étant devenuës plus ſubtiles & plus exaltées par la fermentation, il ne demeure pas dans les premieres voies au-

tant de tems que l'autre, pour y produire cet effet.

HYPOCRAS. Liqueur excellente dont voici la préparation. Prenez une demi-livre de ſucre rapé que vous mettez dans un baſſin ; verſez deſſus une pinte de vin, le plus vieux & le plus rouge eſt le meilleur ; remuez doucement votre ſucre avec une cuiller pour le faire fondre. Etant fondu, paſſez-le à la chauſſe cinq ou ſix fois, & quand il eſt clarifié, verſez-y un filet d'eſſence d'hypocras, & le remuez avec la cuiller ; goûtez s'il eſt aſſez fort, & s'il ne l'eſt pas, ajoutez-y encore de l'eſſence.

Verſez-le après cela dans une bouteille ; bouchez-la dans le moment, afin qu'il ne s'évente pas. Cet hypocras eſt meilleur que celui qui ſe fait par infuſion.

Autre Hypocras de vin rouge.

Mettez dans une terrine une pinte de bon vin un peu couvert, avec trois quarterons de beau ſucre coupé par morceaux, un peu de canelle & de poivre-long rompu, douze clous de girofle, deux feüilles de macis, un peu de gingembre coupé par tranches, une pomme de reinette pelée & coupée auſſi par tranches ; couvrez bien la terrine, & laiſſez le tout repoſer environ demi-heure. Lorſque le ſucre ſera bien fondu, paſſez le tout dans une chauſſe de drap ou de ſerge bien forte ; mettez auſſi dans la chauſſe une douzaine d'amandes douces caſſées & non pelées, ou bien lavez-en le bout de la pointe dans du lait ; tournez votre hypocras dans cette chauſſe, & le paſſez juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair. Cela fait, mettez-le dans une bouteille de verre & la bouchez bien pour le conſerver.

Vous pouvez encore pour le rendre meilleur

prendre un grain de muſc & deux grains d'ambre gris ; pilez-les un peu dans un mortier de fonte avec un morceau de ſucre en poudre ; mettez le tout dans un peu de coton ou d'étoupe à la pointe de la chauſſe, & paſſez l'hypocras par-deſſus deux ou trois fois.

Hypocras de vin blanc.

Prenez trois pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver, une livre & demie de ſucre plus ou moins, une once de canelle, un peu de macis, deux grains de poivre blanc entiers & un citron partagé en trois ; laiſſez le tout infuſer pendant quelque tems ; paſſez-le à la chauſſe avec un petit grain de muſc & deux ou trois morceaux de citron. Si votre hypocras ne pâlit que difficilement, vous pouvez y verſer un demi-verre de lait, cela fera l'effet que vous attendez.

Le clairet ſe peut auſſi faire de même.

J

JAMBON, *Perna.* Cuiſſe ou épaule de cochon ou de ſanglier, qu'on leve pour ſaler & fumer. Les jambons les plus eſtimés ſont ceux de Mayence & de Bayonne. Pour les propriétés & les qualités du jambon, voyez cochon & lard.

Maniere d'accommoder les Jambons.

Faites une ſaumure avec du ſel & du ſalpêtre & toutes ſortes d'herbes odoriférantes, comme thin, laurier, baſilic, baume, marjolaine, ſariette, geniévre, que vous moüillerez avec moitié eau & moitié lie de vin ; laiſſez infuſer toutes ces herbes dans la ſaumure pendant vingt-quatre heures ; paſſez-la enſuite au clair, puis

vous y mettrez tremper un jambon pendant quinze jours.

Après ce tems-là tirez-les de la ſaumure pour les faire égoutter ; après les avoir bien eſſuyés, mettez-les fumer à la cheminée.

Quand ils ſeront ſecs, pour les conſerver vous les froterez avec de la lie de vin & du vinaigre, & vous mettrez par-deſſus de la cendre.

Maniere de faire les Jambons de Mayence.

Il faut les ſaler avec du ſalpétre pur, les preſſer dans un preſſoir à linge pendant huit jours, les tremper dans l'eſprit de vin où l'on aura mis des grains de geniévre pilés ou concaſſés, & les faire fumer à la fumée du bois de geniévre.

Autre maniere de faire les Jambons de Mayence.

Auſſi-tôt que les jambons ſont levés de deſſus les porcs, mettez-les contre terre ; chargez-les d'une planche ou ais, & de pierres par-deſſus ; laiſſez-les dans cet état pendant vingt-quatre heures ; ſalez-les enſuite, & quand ils ſont bien ſalés, envelopez-les de foin ; mettez-les dans un vaiſſeau ou dans une benne ; faites un lit de terre & un lit de jambons, & deux jours après vous les tirerez.

Faites enſuite boüillir de la lie de vin avec de la ſauge, du romarin, de l'hiſope, de la marjolaine, du thin & du laurier ; jettez le tout tiéde ſur vos jambons dans un vaiſſeau bien bouché, & les-y laiſſez pendant deux jours.

Mettez-les enſuite à la cheminée, & les parfumez pendant cinq ou ſix jours par deux diverſes fois avec du geniévre.

Autre façon.

Salez vos jambons & les gardez pendant cinq jours dans leur ſel ; tirez-les enſuite & les mettez dans la ſcieure ou limûre de fer l'eſpace de

dix jours ; lavez-les enſuite dans du vin rouge, & les enfermez dans quelque petit endroit où vous ferez deux fois par jour du feu de geniévre pendant dix jours ou plus.

Autre façon.

Auſſi-tôt que les jambons ſont levés, étendez-les bien pour leur faire prendre le pli ; portez-les enſuite à la cave pour les faire ſuer pendant quatre jours en tems ſec, & deux jours ſeulement en tems humide, ayant ſoin d'eſſuyer très-ſouvent l'eau qu'ils jettent ; mettez-les enſuite à la preſſe entre deux ais, où vous les laiſſerez autant de tems qu'ils ont été à la cave ; après cela aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, clous & anis battus ; neuf jours après, tirez-les du ſaloir pour les mettre dans de la lie de vin pendant neuf autres jours, après leſquels vous envelopperez les jambons dans du foin, & vous les enterrerez dans la cave ou dans un endroit qui ne ſoit pas trop humide, où vous ne les laiſſerez pas trop long-tems de crainte qu'ils ne ſe gâtent. Pendez-les enſuite à la cheminée ; parfumez-les deux ou trois fois le jour avec le bois de geniévre, que vous allumerez directement deſſous. Quand ils ſont ſecs, pendez-les au plancher d'une chambre qui ne ſoit point humide, où vous les laiſſerez juſqu'au tems où vous voudrez les faire cuire.

Maniere d'apprêter les Jambons de Bayonne.

Avant de ſaler le jambon, attendez ſept ou huit jours, ou juſqu'à ce qu'il ſoit gluant : alors l'ayant bien lavé & enſuite pelé, prenez autant d'onces de ſel qu'il péſe de livres, & autant d'onces de ſalpêtre qu'il y a de livres de ſel ; réduiſez en poudre le ſel & le ſalpêtre ; aſſaiſonnez-en le jambon que vous mettrez ſur une planche diſpoſée en pente avec un vaiſſeau pour re-

cevoir ce qui en dégoutte ; servez-vous en à mesure pour humecter le jambon avec un linge. Il faut après cela l'essuyer & l'enduire de lie de vin, & quand elle est séche, on le pend à la cheminée pour le faire fumer à la fumée de geniévre trois ou quatre fois le jour, l'espace d'une heure, pendant cinq ou six jours. Quand il est sec & bien parfumé, mettez-le dans la cendre pour le conserver.

Maniere de conserver les Jambons.

Prenez du poivre noir & de la cendre à proportion de la quantité de jambons que vous avez à conserver ; faites-en une espece de pâte de laquelle vous enduisez les fentes & les crevasses des jambons : cela empéche que les mittes ne s'y mettent. Pendez-les en l'air dans un lieu qui ne soit ni trop chaud, ni trop humide. Si vous êtes obligé d'en porter en campagne, il faut les emballer dans des caisses avec des copeaux de Tonnelier & du foin pour les tenir serrés.

Maniere de faire cuire les Jambons.

Quand vous voulez faire cuire vos jambons, ôtez-en le mauvais, sans rien ôter de la couene ; faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux & que vous les jugez assez dessalés ; envelopez-les d'un torchon blanc ; mettez-les dans une marmite qui soit de la même grandeur qu'eux ; mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes ; faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à petit feu.

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson ; retirez-le ensuite, & ôtez doucement la couene sans ôter de la graisse ; mettez sur la graisse du persil haché avec un peu de poivre,

& ensuite de la chapelure de pain ; passez-y la pelle rouge pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse & prenne belle couleur, & servez froid sur une assiette pour gros Entremets.

Autre maniere.

Avant de faire cuire votre jambon, que l'on suppose salé comme il faut & bien parfumé, faites-le tremper dans de l'eau tiéde, & après l'avoir changé d'eau plusieurs fois, lavez-le & l'essuyez ; mettez-le ensuite dans un chaudron le plus pressé que vous pourrez, afin qu'il y ait peu de boüillon, & que par ce moyen la trop grande abondance d'eau ne diminuë rien de sa bonté.

Observez avec cela de mettre au fond du chaudron une poignée de foin déliée, avec de fines herbes, deux gros oignons & de l'écorce de citron, & à mesure que son boüillon se tarit, on a soin d'avoir de l'eau chaude pour en substituer toujours de nouvelle, & continuer ainsi jusqu'à ce qu'il soit parfaitement cuit.

Lorsqu'il est bien cuit, on le laisse refroidir dans son boüillon, jusqu'à ce qu'on puisse l'ôter du chaudron avec la main, puis on le met sur un plat où on lui laisse égoutter son boüillon, après quoi on leve la couene de dessus le lard pour le poudrer d'un peu de poivre & d'un peu de canelle broyée, y piquer quelques clous de girofle, & le garnir de persil haché avec un peu de thin & des feuilles de laurier, puis on le recouvre de la couene pour lui donner le tems de se refroidir tout-à-fait.

Quelques-uns mettent du vin avec l'eau pour le faire ; mais on prétend que cela le racornit un peu. Au reste, cela dépend de la volonté de ceux qui le font cuire.

Nous avons dit à l'article *Cochon*, que la chair

de cet animal, généralement parlant ; étoit mal-faisante, chargée de sucs visqueux & grossiers, capables de produire des humeurs de la même nature, de causer des indigestions & plusieurs autres incommodités ; qu'en un mot elle ne convenoit qu'aux personnes faites à la fatigue & au travail, parce qu'il leur faut un aliment solide, & qui ne se dissipe pas aisément, & que les autres devoient en user très-sobrement.

C'est bien pis encore lorsque le sel l'a endurcie, & qu'elle a été séchée à la fumée ; elle n'en est que plus indigeste, & conséquemment capable de causer des obstructions.

Ainsi toutes les personnes foibles & délicates, tous ceux qui digérent mal, pour peu qu'ils soient attentifs à leur santé, doivent s'en interdire l'usage, ou du moins en user bien rarement & bien sobrement.

Jambon rôti à la broche.

Otez la peau de votre jambon, parez-le par-dessus ; mettez-le dessaler dans de l'eau tiéde ; faites-le tremper ensuite dans un plat dix ou douze heures avec une bouteille de vin d'Espagne ; après cela mettez-le à la broche, envelopé de feüilles de papier ; mettez le vin d'Espagne où il a trempé dans la léchefrite ; arrosez-le de tems en tems pendant qu'il cuit ; quand il est cuit, panez-le avec de la mie de pain bien fine & du persil verd ; faites-lui prendre belle couleur ; retirez-le de la broche ; laissez-le refroidir ; dressez-le sur une serviette garnie de persil verd, & servez pour Entremets.

Jambon à la braise.

Prenez un jambon, ôtez-en la couene ; parez-le par-dessous, & nettoyez le manche ; mettez-le ensuite dessaler. Quand il est dessalé, retirez-le & le ficelez ; prenez une marmite de la grandeur de votre jambon ; garnissez-en le

fond de bardes de lard & de tranches de bœuf battu; assaisonnez de fines herbes & fines épices, feuilles de laurier, oignons, panais, carotes, persil, ciboules, point de sel; mettez-y votre jambon le maigre en dessous; mettez dessus même chose que dessous; fermez bien la marmite de son couvercle avec de la pâte, & mettez cuire à petit feu dessus & dessous pendant dix ou douze heures.

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans son jus; tirez-le ensuite & ôtez la ficelle; mettez-le dans une tourtiere; panez-le d'une rapure de pain bien fine, & faites-lui prendre couleur avec la pelle rouge, & servez sur une assiette, garni de persil verd, pour Entremets.

On peut aussi servir ce jambon à la braise chaud pour Entrée. Quand il est cuit on le dresse dans un plat, & avant de servir on jette par dessus un ragoût de ris de veau. (Voyez au mot *Ris de Veau*, la maniere de faire ce ragoût.)

On peut encore le servir avec une sausse à la carpe. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.) Ou bien avec un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses*, l'article ragoût d'écrevisses.)

Jambon garni de Galantines.

Parez votre jambon & le faites dessaler à propos; mettez-le cuire ensuite dans une bonne braise avec trois pintes de vin rouge, racines, oignons, poivre, un gros bouquet, ail, thin, laurier, basilic; faites-le cuire pendant sept ou huit heures à très-petit feu; laissez-le refroidir dans son boüillon, & après l'avoir paré, servez-le sur une serviette, garni tout autour de galantines coupées en tranches. (Voyez au mot *Galantine*, la maniere de les faire.)

Jambon au vin de Champagne.

Prenez un jambon, & après l'avoir paré, dessalé & ficelé, foncez une casserole de tranches de bœuf & de veau; mettez votre jambon dessus; couvrez-le de bardes de lard; mettez-y racines, oignons, un gros bouquet, persil, ciboules, ail, poivre long, macis, clous de girofle, muscade; couvrez bien la casserole & la mettez suer pendant deux heures sur la cendre chaude; mouillez ensuite votre jambon d'une bouteille de vin de Champagne; continuez de le faire cuire pendant six heures à très-petit feu; tirez-le ensuite; dégraissez-le bien & le servez avec une sausse au vin de Champagne, que vous ferez ainsi.

Faites suer du veau & du jambon; mouillez-le d'un bon bouillon, d'un coulis & d'une bouteille de vin de Champagne. Après l'avoir fait bouillir & écumé, faites bouillir votre sausse pendant deux heures, qu'elle soit d'un bon goût & réduite à propos, sans être ni trop liée ni trop claire; passez-la au tamis & servez dessus le jambon.

Jambon à l'Allemande.

Prenez des tranches de jambon cru que vous coupez le plus mince qu'il vous sera possible, & de la mie de pain par tranches passées au beurre; mettez dans le fond d'un plat du lard rapé, un lit de mie de pain, un lit de fines herbes, comme persil, ciboules, avec champignons & trufes, le tout haché très-fin, un lit de jambon, un lit de fines berbes, un lit de lard rapé, un lit de mie de pain, un lit de fines berbes, & finissez par le jambon; saupoudrez le dessus de mie de pain; mettez-le cuire au four pendant une heure & demie, & servez chaudement.

Autre façon de jambon au vin d'Espagne.

Parez un jambon, faites-le dessaler; embro-

chez-le & l'arrofez avec de l'eau chaude en cuifant. (Il faut avoir de l'eau boüillante dans un chaudron pour vous en fervir à mefure.) Quand le jambon eft cuit, ôtez la couene & l'arrofez avec une bouteille de vin d'Efpagne petit à petit. Retirez-le de la broche ; laiffez-le refroidir, & le fervez froid pour Entremets.

On peut encore le fervir chaud avec une fauffe piquante. (Voyez au mot *Sauffe.*)

Jambon en ragoût à l'Hypocras.

Paffez des tranches de jambon dans une cafferole ; faites une fauffe avec vin, fucre, canelle, uu macaron pilé, un peu de poivre blanc concaffé ; mettez-y vos tranches & un jus d'orange en fervant.

Ou bien paffez vos tranches avec le vin, laiffez-les y mitonner un peu avec poivre blanc & un peu de chapelure de pain, & fervez avec un jus de citron pour entremets, ou bien tout fimplement avec perfil verd tout autour.

Rôties de Jambon.

Prenez des tranches de pain comme fi vous vouliez faire des rôties ; faites-les rôtir & les nettoyez proprement ; coupez-les de la grandeur de deux doigts ; coupez des tranches de jambon de la même grandeur & les battez ; mettez-les au fond d'une cafferole & vos rôties par-deffus ; couvrez votre cafferole & les faites fuer à petit feu ; étant un peu attachées, tirez vos rôties ; arrangez-les au fond d'un plat ; mettez fur chaque rôtie une tranche de jambon ; moüillez le gratin qui eft au fond de la cafferole d'un peu de jus de veau, & le détachez fur le fourneau ; mettez-y un peu de poivre ; donnezlui un peu de pointe de vinaigre ou autre chofe; jettez ce jus fur vos rôties, & fervez chaudement pour Entremets.

Jambon cuit ſans feu & ſans eau.

Parez un jambon, ôtez tout ce qui eſt mauvais tout autour ; levez-en la peau ; mettez ſur une nappe des bouts de thin, du baſilic & du laurier ; arrangez-y enſuite votre jambon du côté du gras ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, en y ajoutant des clous de girofle & du poivre ; envelopez-le dans la nappe ; arroſez-le de quelques verres d'eau-de-vie ; mettez par-deſſus la nappe une toile cirée, puis des cordes de foin tout autour bien ſerrées les unes contre les autres ; enterrez-le enſuite dans du fumier de cheval pendant quarante heures. Il faut qu'il y ait deux pieds de fumier par-deſſus & autant par-deſſous ; retirez-le enſuite & le ſervez comme les autres jambons.

On peut encore le faire cuire de meme ſans en ôter la peau & le ſervir frais

Le jambon ſe ſert auſſi ſur le pied de petit ſalé avec ſauciſſons & langues fourées.

Pain au Jambon.

Prenez des tranches de jambon coupées bien minces & les battez avec le dos d'un couteau ; mettez-les au fond d'une caſſerole & les faites ſuer comme un jus de veau. Quand elles ſont attachées, mettez-y un peu de lard fondu avec une pincée de farine, remuez bien le tout enſemble pendant un moment, & le moüillez d'un jus de veau, & achevez de le lier d'un coulis.

Prenez alors un petit pain chapelé, faites-y un trou par deſſous, & gardez le morceau de l'ouvreture pour le boucher après. Otez toute la mie de pain & le rempliſſez enſuite d'un hachis de perdrix. (Voyez au mot *Perdrix*, l'article *Hachis de Perdrix.*) Quand il eſt rempli, remettez le morceau de croûte & le ficelez en croix de peur qu'il ne tombe; faites tremper votre pain dans du lait pendant un demi-quart

d'heure, & le faites ensuite égoutter sur une assiette. Quand il est égoutté faites-le frire; quand il est frit, mettez-le un moment si vous voulez dans le ragoût de jambon; dressez le ensuite dans un plat garni de tranches de jambon; jettez le jus par-dessus & servez chaudement pour Entremets.

Essence de Jambon.

Prenez des tranches de jambon cru bien minces, battez-les avec le manche d'un couteau; garnissez-en le fond d'une casserole que vous mettrez suer sur un fourneau. Quand elles sont attachées, mettez-y un peu de lard fondu; poudrez-les d'un peu de farine, remuez avec une cuiller & moüillez d'un jus de veau; assaisonnez d'un bouquet de ciboules & de fines herbes, d'un clou de girofle, quelques tranches de citron, une poignée de champignons hachés, des trufes hachées, quelques croûtes de pain & un filet de vinaigre. Quand le tout est cuit, passez-le par l'étamine & ne faites plus boüillir ce jus; il sert pour toutes sortes de choses où il entre du jambon: il y en a qui y mettent une gousse d'ail.

Essence de Jambon liée.

Prenez du jambon, ôtez-en le gras, coupez-le par tranches, & les battez; arrangez-les au fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, carotes & panais; couvrez & mettez suer à petit feu; poudrez ensuite vos tranches d'un peu de farine; quand elles sont attachées, remuez & moüillez de moitié jus de veau & moitié boüillon; assaisonnez de deux ou trois champignons, autant de trufes & de mousserons, de deux ou trois clous, de basilic, d'une ciboule & de persil; ajoutez-y quelques croûtes de pain, selon la quantité que vous en voulez faire; laissez mitonner sur un fourneau environ trois quarts d'heure, passez dans une étamine & vous en

servez dans toutes sortes d'Entrée & d'Entremets.

Sausse au Jambon.

Coupez trois ou quatre tranches de jambon, battez-les, mettez-les suer dans une casserole sur un fourneau ; quand elles sont attachées, poudrez-les d'un peu de farine en les remuant toujours ; moüillez-les de jus, assaisonnez-les de poivre & d'un bouquet, & laissez mitonner à petit feu. Si votre sausse n'est pas assez liée, mettez-y un peu de coulis de l'eau & de jambon. (Voyez au mot *Coulis.*) Que votre sausse soit d'un bon goût & qu'elle ait un peu de pointe ; passez-la au tamis, & vous en servez pour toutes sortes de rôts de viande blanche.

Jambon de Poisson.

Faites un hachis avec chair de carpe, de tranches d'anguilles, de saumon frais, si vous en avez, & de laitances de carpes, le tout haché & pilé dans un mortier avec sel, poivre, muscade, fines herbes & beurre frais. Mettez ce hachi en forme de jambon sur des peaux de carpes; envelopez le tout d'un linge blanc bien cousu, & faites cuire dans un peu de court-boüillon avec vin blanc, ou moitié eau & moitié vin, avec clous de girofle, laurier & poivre ; laissez-le refroidir dans son boüillon, & servez avec laurier & fines herbes coupées menu. Vous pouvez aussi le couper par tranches comme le véritable jambon.

On peut imiter de la même maniere une épaule ou une éclanche, ainsi que des poulets & des pigeons, ou bien avec la farce dont on parle à l'article *farce.*

Pâté de Jambon froid.

Desossez votre jambon, parez-le & le mettez dessaler ; prenez une demi-livre de lard ou plus suivant la grosseur du jambon ; hachez & le

pilez, mettez autant de sain-doux & de beurre frais; pilez bien le tout ensemble dans le mortier. Quand votre jambon est dessalé & égoutté, foncez une marmite de tranches de bœuf, mettez dessus la moitié de la graisse, le jambon après; assaisonnez-le de gros poivre, fines épices mêlées, ail, basilic haché, deux feüilles de laurier, persil, ciboules hachées; mettez le reste de la graisse par-dessus, couvrez la marmite de feüilles de papier & de son couvercle; mettez de la pâte autour du couvercle; faites-le cuire plus qu'à moitié à la braise, mettez-le ensuite refroidir.

Faites une pâte avec de l'eau chaude, une livre de beurre, un demi-boisseau de farine; dressez le pâté chaud, mettez dedans le jambon avec toute la nourriture, point de vin; remettez-le cuire pendant cinq heures, laissez-le refroidir & servez pour Entremets.

Autre Pâté de jambon.

Prenez un jambon, ôtez-en toute la couene & la mauvaise graisse; coupez le manche & levez l'os du milieu; envelopez-le ensuite de bardes de lard & de tranches de bœuf avec fines herbes & épiceries, des tranches d'oignon, une feüille de laurier. Quand il est ainsi couvert, mettez-le à la braise avec un couvercle par-dessus qui ferme bien exactement. Il faut qu'il cuise pendant douze ou seize heures dans un four qui ne soit pas trop ardent; après ce tems-là vous le laisserez refroidir dans la même marmite; faites une abaisse de grosse pâte avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau & de la farine; prenez un plat & faites autour un grand bord avec cette pâte: il faut que ce bord soit un peu épais, afin qu'il puisse se soutenir, parce qu'il n'y a point de fond; façonnez-le en dehors comme vous le jugerez à propos, & le faites cuire au four.

Quand il est cuit, tirez votre jambon; dégraissez-le bien, mettez-le dans votre plat avec le jus qu'il aura rendu; mettez-y aussi les mêmes tranches de bœuf pour remplir les intervalles & de la graisse; achevez de le remplir comme s'il avoit été fait dans le pâté. Il faudroit le poudrer d'un peu de persil haché & de chapelure de pain; faites-lui prendre couleur avec la pelle rouge, & servez froid pour Entremets.

Autres Entremets de Pâté de jambon.

Otez la peau & la mavaise graisse, coupez le bout, & desossez votre jambon; faites une grosse pâte bise avec de la farine de seigle & de l'eau; dressez votre pâté, mettez au fond beaucoup de lard haché & pilé; rangez-y ensuite le jambon avec quelques feüilles de laurier, quatre ou cinq tranches de citron, fines herbes & fines épices & bardes de lard par-dessus; couvrez-le ensuite d'une abaisse; façonnez & dorez votre pâté, & mettez cuire au four pendant dix ou douze heures. Quand il est froid servez pour Entremets.

Pâté chaud de jambon.

Prenez un petit jambon de Mayence, faites-le dessaler & le préparez de la même maniere que pour le pâté froid de jambon; faites-le cuire de même que nous avons dit au premier article; dégraissez-le pendant qu'il est chaud, & servez dedans une sausse piquante.

Prenez six racines, autant d'oignons coupés par tranches; passez-les à petit feu avec un morceau de bon beurre & une tranche de jambon; moüillez-les de boüillon, ajoutez un bouquet & du vinaigre, sel, poivre & un peu de coulis; faites cuire long-tems & dégraissez. Quand la sausse est faite, passez-la au tamis, & quand

quand vous êtes prêt à servir, mettez-la dans votre pâté.

Autre Pâté chaud de jambon.

Prenez un petit jambon, ôtez-en la couene, le manche & l'os du milieu; parez-le bien pardessous, faites-le bien dessaler & le piquez de quelques gros lardons assaisonnés de sel; dressez votre pâté de la grandeur de votre jambon d'une pâte commune, garnissez-en le fond de lard pilé avec poivre, fines herbes, fines épices, sans sel; mettez-y ensuite votre jambon avec memes assaisonnemens que dessous; couvrez de bardes de lard & ensuite de votre pâte, & mettez cuire au four pendant dix ou douze heures.

Faites un ragoût de ris de veau, de foies gras, de crêtes, champignons, trufes que vous passez avec un peu de lard fondu dans une casserole; mouillez de jus & laissez mitonner sur un fourneau pendant une demi-heure. Quand votre ragoût est cuit, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de veau & de jambon.

Votre pâté étant cuit, ouvrez-le, dégraissez-le bien; jettez dedans votre ragoût, & servez chaudement pour Entrée.

Au lieu de mettre dedans un ragoût, vous pouvez y metrre une sauce à la carpe (Voyez au mot *Carpe*, la maniere de la faire.)

On peut encore servir ce même pâté avec un ragoût d'écrevisses en gras. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la maniere de faire ce ragoût.)

Ce que nous avons dit au commencement de cet article sur les qualités de la chair de cochon, surtout quand elle est fumée & salée, suffit pour faire connoître que ces pâtés de jambon où il entre encore des graisses & du lard ne peuvent être que très-indigestes; ainsi on en doit manger sobrement, surtout si on n'a pas un estomac fort & vigoureux.

Coulis de jambon.

Prenez moitié veau & moitié jambon coupés par tranches; mettez-les dans une casserole, & quand elles sont cuites, mettez-y des croûtes de pain séches, ciboules, persil, basilic, clous de girofle & bon boüillon bien assaisonné; le tout étant de bon goût & le jus bien tiré, passez-le à l'étamine pour le tenir un peu épais.

Autre coulis de Veau & de Jambon.

Foncez une casserole de quelques bardes de lard par-ci par-là; garnissez toute la casserole de tranches de rouëlle de veau un peu épaisses & de tranches de jambon par-dessus, à proportion que vous voulez qu'il ait goût de jambon; mettez une cuillerée de boüillon sans couleur dedans & une pincée de sucre en poudre; faites suer le tout un quart d'heure, & le poussez ensuite un peu. Quand le tout sera réduit au caramel, & que la viande aura belle couleur, retirez la viande & le jambon sur un plat; mettez de bon beurre frais dans la casserole; quand il est fondu, mettez-y de la farine à proportion de ce qu'il y aura de jus, & le faites cuire jusqu'à ce qu'il prenne une couleur jaunâtre; mettez-y deux petits oignons coupés par la moitié, & remuez toujours le tout; ajoutez-y un peu de persil, & le moüillez ensuite de bon boüillon; mettez-y enfin quelques champignons écrasés, une ou deux goûsses d'ail entieres, quelques clous de girofle & un peu de basilic; laissez boüillir le tout doucement remuant de tems en tems, & quand le tout est cuit, passez-le dans un tamis pour vous en servir au besoin.

Si le coulis n'étoit point assez fariné, vous pourriez y ajouter quelques croûtes de pain chapelées & dorées sans mie.

On passe ce coulis dans une étamine ou dans un tamis de crin pas trop fin, surtout qu'il n'y

ait point de viande, & qu'on la retire avec une écumoire avant de le passer.

Quelques-uns font suer & attacher leurs viandes dans la casserole comme un jus, & moüillent de boüillon, se servant au lieu de farine rousse, de croûtes de pain mollet chapelé, le reste comme on vient de le dire.

D'autres encore quand leurs viandes sont attachées & moüillées, délayent de la farine dans une casserole ce qu'il en faut avec jus ou boüillon, selon la couleur qu'on veut donner au coulis, & mêlent le tout ensemble pour le faire cuire avec la viande. Ce coulis est bien plus liant que les autres, & en même tems plus sujet à s'attacher à la casserole, si l'on n'a soin de le remuer : il s'assaisonne comme les deux autres.

JARRET DE VEAU. Le jarret de veau s'emploie dans les cuisines pour faire des boüillons, comme les autres parties qui sont toutes composées de ligamens, de tendons, de vecins, d'arteres & de cartilages; il produit un suc visqueux, glutineux, rafraîchissant & humectant : on l'accommode aussi à la boiteuse.

Jarret de Veau à la Boiteuse.

Prenez un jarret de veau, & après l'avoir bien fait blanchir, mettez-le cuire dans un bon boüillon bien assaisonné. Quand il est cuit dressez-le dans un plat de façon que la chair couvre le fond du plat; mettez d'un côté un ragoût d'épinars à la Chirac que vous ferez ainsi.

Prenez des épinars nouveaux, laissez-y les queuës, faites-les blanchir, & les passez sans les hacher avec un morceau de beurre fin; finissez-les comme un autre ragoût d'épinars. Voyez au mot *Epinars*, la maniere de faire les ragoûts d'épinars.

Mettez de l'autre côté du jarret des choux-fleurs

blanchis & cuits dans un blanc avec une sausse au beurre par-dessus, sans en mettre sur le jarret, & servez chaudement.

ISSUE. Terme de cuisine ou de boucherie ; c'est la petite oie, les extrémites ou les tripes de quelques Animaux.

L'issuë d'agneau comprend la tête, le foie, le cœur, le moû & les pieds. Voyez sous chaque article particulier, les qualités & les propriétés de toutes ces parties.

Issuë d'agneau à la Bourgeoise. Voyez au mot *Agneau.*

Issuë d'Agneau à l'Espagnole.

Prenez une ou deux issuës d'agneau, parez-en les têtes, faites-les blanchir & les faites cuire dans une bonne braise assaisonnée de bon goût. Quand elles sont cuites, essuyez-les bien de leur graisse ; dressez les têtes dans le milieu, les abbatis autour, & servez dessus une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à l'Espagnole.*)

Potage d'Issuës d'Agneau au blanc.

Prenez une ou deux issuës d'agneau suivant le plat que vous voulez servir ; faites-les dégorger & les faites blanchir avec du petit lard ; faites-les cuire dans un blanc de farine, bouillon, fines herbes, quelques oignons, racines & un bouquet. Prenez de bon bouillon & faites mitonner le potage ; faites autour du plat une garniture des issuës d'agneau que vous tirez du blanc ; mettez un morceau de petit lard, un de pied, un de foie, un de moû ; parez les têtes & les dressez au milieu de la cervelle découverte & la langue fenduë ; mettez par-dessus un bon coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis* la maniere de le faire,) & servez chaudement.

Potages d'issuës d'Agneau à la purée verte aux pois, garnis de petit lard.

Votre issuë d'agneau blanche & cuite dans un blanc de farine & de boüillon avec sel, oignons, racines & petit lard, faites un coulis d'écosses de pois blanchies & de gros pois à moitié cuits dans du boüillon; pilez chacun à part, marquez un petit coulis avec du veau & du jambon, racines & oignons. Quand il est attaché, moüillez-le de boüillon, & mettez des croûtes de pain. Quand il est fait passez les croûtes avec le boüillon du coulis; mitonnez le potage à l'ordinaire, garnissez de petit lard, les têtes d'agneau dans le milieu, le coulis pardessus, & servez chaudement.

JUJUBE, *Zezipum.* L'arbre qui porte ce fruit a l'écorce comme la vigne, rude, raboteuse & crevassée. Il est à peu près de la grandeur d'un prunier, ses branches sont dures, armées d'épines fortes & aiguës; ses feüilles sont oblongues, légérement dentelées sur les bords, ses fleurs sont pâles ou herbeuses, à cinq feüilles disposées en rose autour d'une rosette. Les fruits succedent à ces fleurs, ce sont les jujubes; elles ont la figure d'une olive, elles sont vertes dans le commencement, en murissant elles deviennent blanches;enfin elles prennent une couleur rouge. Cet arbre croît par-tout dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & dans les Isles d'Yeres.

On cueille les jujubes sur la fin du mois de Septembre lorsqu'elles sont mures; ce fruit se mange pendant quelque tems & se conserve dans un lieu sec.

Les jujubes sont bonnes pour les électuaires & pour la boisson de ceux qui ont la toue; elles adoucissent l'acrimonie du sang, & font un bon suc. Au reste elles nourrissent peu & sont con-

traires à l'estomac à cause qu'elles sont mal-aisées à digérer.

On les emploie dans les ptisanes pectorales ; on y ajoute les dattes, les sebetes & autres fruits bechiques. On met une douzaine de jujubes sur chaque pinte de ptisane & les autres fruits à proportion. Il ne faut pas faire une décoction trop épaisse, parce qu'elle ne se distribueroit pas aisément dans le sang & nuiroit beaucoup à l'estomac, & au lieu d'adoucir & de dégager la poitrine, elle augmenteroit encore l'oppression.

JULIENNE. Terme de cuisine qui se dit d'un potage de conséquence qui se fait ainsi.

Faites rôtir à moitié une éclanche de mouton, dégraissez-la bien, ôtez-en la peau & la mettez dans une marmite assez grande pour qu'il y ait du boüillon pour le potage ; ajoutez un bon morceau de tranche de bœuf, un de rouëlle de veau, un chapon, deux carotes, deux navets, autant de panais, racine de persil, céleri & quelques oignons piqués ; faites cuire tout cela long-tems afin que votre boüillon soit bien nourri.

Ayez dans un autre petit pot trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'oseille coupée avec un couteau & du cerfeuil ; faites bien cuire ces herbages avec du boüillon de la grande marmite ; dressez vos croûtes, faites-les mitonner, arrangez vos asperges & votre oseille par-dessus & rien autour, & servez chaudement.

On fait aussi des potages à la julienne de poitrine de veau, chapon, poularde, pigeons & autres viandes ; les ayant bien fait blanchir, empotez-les avec de bon boüillon & un bouquet de fines herbes ; ajoutez-y ensuite les racines & les légumes dont on vient de parler, & dont vous garnirez le potage avec des montans d'asperges rompus, rien que le verd comme des petits pois.

Autre Potage dit Julienne.

Habillez, troussez & faites blanchir une volaille; faites-la cuire dans le boüillon de mitonnage gras; mettez dans une marmite des concombres coupés en ovale, des laituës coupées par quartiers, deux navets, oseille & cerfeuil en paquet ou bien hachés, un paquet de carotes & de panais, quelques petits oignons blancs, champignons entiers, un bouquet, avec un peu de sariette & des pointes d'asperges; passez tout cela avec du lard fondu & moüillez de jus de veau; faites cuire cela tout doucement; mettez-y un peu de sucre pour ôter l'âcreté des herbes. Quand elles sont cuites, mitonnez vos croûtes; arrosez votre potage d'un peu de boüillon où ont cuit vos herbes; dressez votre volaille dessus & masquez des herbes. Quand vous voulez garnir votre potage, vous ficelez vos légumes chacun en particulier, & servez chaudement.

JUS, *Succus.* Substance liquide qu'on tire de la viande de boucherie, ou de la volaille, ou du poisson, soit par expression, soit par coction, soit par infusion : ainsi le jus a différentes propriétés suivant la nature des viandes différentes d'où il est tiré.

On se sert beaucoup de ce jus dans les cuisines pour nourrir les ragoûts & les potages. On trouvera sous les articles particuliers la maniere de tirer différens jus.

Jus de Champignons, voyez *Champignons.*
Jus de Bœuf, voyez *Bœuf.*
Jus de Veau, voyez *Veau.*
Jus de Perdrix, voyez *Perdrix.*
Jus de Chapon, voyez *Chapon.*
Jus de Poularde, voyez *Poularde.*
Jus de Beccasse, voyez *Beccasse.*
Jus de Poisson, voyez *Poisson.*

Jus sans viande.

Quand on est pressé & qu'on n'a pas le tems de faire du jus, il faut prendre de bon boüillon, le faire réduire sur le feu & le faire attacher comme un autre jus, & pour qu'il n'ait point un goût si âcre, y mettre tant soit peu de lard fondu.

Jus en Caramel.

Mettez dans une casserole un morceau de sucre avec de l'eau, & le faites boüillir jusqu'à ce que vous voyez la couleur qu'il vous faut pour votre jus; vous y mettez un peu d'eau, & vous faites ainsi du jus dans un moment.

On ne fait de ce jus que dans un pressant besoin, parce que le goût n'en est pas agréable.

L.

LAIT, *Lac.* C'est une liqueur préparée des alimens machés dans la bouche, digérés dans l'estomac, perfectionnés par l'action & les sucs des intestins, & travaillés dans le mésentaire & ses glandes par le moyen de ses sucs & ceux du canal thorachique. Il a aussi reçu quelque chose des veines, des arteres, du cœur, des poumons & de leurs sucs lorsqu'il commence à s'assimiler.

Si le lait est bon & qu'on le laisse reposer dans un vaisseau propre, il paroîtra d'abord d'un blanc uniforme, ensuite il poussera vers sa surface une crême blanche, épaisse & onctueuse, & ce qui restera paroîtra tant soit peu bleuâtre au-dessous. Si on leve la crême, la partie restante en produira de nouvelle.

Le lait est agréable au goût, & n'est point désagréable à l'odorat. Il varie selon l'animal, & la nourriture de l'animal d'où on le tire.

Le lait eſt non-ſeulement très-propre à nourrir & à conſerver le corps, à tout âge, dans tout état & en toute conſtitution. On ne peut encore lui refuſer le premier rang entre les choſes qui entretiennent la ſanté. La nature ne nous fournit peut-être rien de plus efficace ni de plus ſalutaire. Enfin c'eſt un remede excellent dans pluſieurs maladies.

La partie la plus fluide du lait, qu'on appelle *petit-lait*, eſt un remede incomparable, au lieu que ſa ſubſtance la plus groſſiere, la plus peſante & la plus terreſtre, eſt pernicieuſe, même en aliment, ſur-tout lorſqu'elle eſt ſéparée du *petit-lait*.

Si le *lait* vient à ſe tourner dans l'eſtomac, & à s'y cailler changeant de nature, il ne peut produire que de très-mauvais effets. Pluſieurs choſes peuvent occaſionner cette coagulation. C'eſt à un chacun à ſe permettre ou à s'interdire l'uſage de cette liqueur d'après l'expérience qu'il en aura faite.

Le *lait*, ſur-tout celui qui eſt chargé d'une grande quantité de parties caſeuſes, eſt très-préjudiciable aux vieillards, parce que tout aliment s'aigrit promptement dans leur eſtomac, & parce que le lait lui-même ainſi que le lait caillé y ſéjourne trop long-tems par le relâchement & la longueur exceſſive du mouvement périſtaltique de ce viſcere.

Il ne faut pas non-plus, dit Hipocrate, permettre l'uſage du lait aux perſonnes tourmentées de maux de tête, qui ſont fiévreuſes, & qui ont dans les hypocondres du gonflement & du murmure. Il ne convient pas non-plus aux perſonnes altérées, à celles dont les ſelles ſont bilieuſes dans les fiévres aiguës, non-plus qu'à celles qui ont perdu une grande quantité de ſang.

Obſervations de M. Lemery ſur le lait.

Les bons effets que produit le lait proviennent des principes onctueux & balſamiques dont il eſt chargé : ce ſont eux qui rendent cet aliment fort adouciſſant, propre à nourrir beaucoup, à rétablir les éthiques, & enfin très-convenable dans les maladies cauſées par des humeurs âcres & picotantes.

Cependant les fébricitans ne s'accommodent point de ſon uſage, parce qu'il ſe caille aiſément par la chaleur de la fiévre. Il ne convient point encore à ceux qui ſont ſujets aux catharres ou qui ont quelques parties obſtruées, parce que contenant des principes aſſez groſſiers & peu en mouvement, il ne feroit qu'augmenter la cauſe de ces maux, qui conſiſte en des humeurs lentes, viſqueuſes & groſſieres.

Perſonne n'ignore que le lait, ſuivant les animaux différens d'où il a été tiré, contient plus ou moins de parties butireuſes, caſeuſes ou ſéreuſes : c'eſt pourquoi le lait d'un certain animal eſt bien ſouvent plus convenable que celui d'un autre à de certains tempéramens & à de certaines maladies.

Lait de femme.

Le lait de femme dont on fait ſouvent uſage en médecine, contient une médiocre quantité de parties butireuſes & de caſeuſes, & beaucoup de *ſerum* : il eſt fort tempéré & fort convenable pour les éthiques, pour les rougeurs, pour les fluxions qui viennent aux yeux & pour appaiſer les douleurs de la goute. De plus, comme il a été deſtiné pour notre premiere nourriture, on peut juger de-là qu'il a plus de rapport avec notre conſtitution naturelle qu'aucun autre lait, ce qui doit auſſi produire chez nous de meilleurs

effets, ce qui paroît confirmé par l'expérience.

Lait d'Aneſſe.

Le lait d'âneſſe a beaucoup de rapport par ſa conſiſtance & par ſes vertus avec le lait de femme ; auſſi eſt-il fort employé pour les maladies de poumon.

Lait de Chevre.

Le lait de chevre contient moins de ſéroſité que le lait d'âneſſe : il ſe caille aſſez facilement, & il convient plus qu'aucun autre lait aux perſonnes d'un tempérament humide. Il eſt un peu aſtringent, parce que la chevre broute ordinairement des bourgeons de chéne, de lentiſque, de térébinte & pluſieurs autres plantes aſtringentes qui donnent à ſon lait cette même qualité.

Lait de Brebis.

Le lait de brebis contient encore moins de *ſerum* que celui de chevre ; mais beaucoup de parties caſeuſes & butireuſes qui le rendent gras & épais : c'eſt pourquoi l'on ne s'en ſert ici que fort rarement. Il n'eſt guéres employé que dans les lieux où l'on n'en a point d'autre. On a remarqué que ſon uſage fréquent engendroit des taches blanches ſur la peau.

Lait de Vache.

Le lait de vache eſt de tous les laits le plus en uſage parmi les alimens. Il abonde en matiere butireuſe, ce qui le rend aſſez épais, gras & très-propre à nourrir & à rétablir les parties ſolides. Il eſt beaucoup plus agréable au goût que pluſieurs autres laits de différens animaux.

Le lait de chaque animal eſt plus ou moins ſalutaire ſuivant les différentes ſaiſons. Dans le printems & dans l'été il eſt plus ſéreux, moins épais & plus aiſé à digérer qu'en aucun autre

tems, parce que l'animal vit pour-lors d'alimens plus humides & plus ſucculens.

On peut auſſi dire la même choſe de chaque animal, par rapport à ſes âges différens. Quand l'animal eſt dans ſa vigueur, ſon lait eſt plus cuit, mieux conditionné & plus aiſé à digérer que quand il eſt trop jeune ou trop vieux, parce que dans le premier état ſon lait eſt trop cru & trop ſereux, & dans le ſecond il eſt trop ſec, peu crêmeux & peu chargé d'eſprits.

On prépare le lait, & principalement celui de vache, de pluſieurs manieres, pour le rendre plus agréable au goût. On le laiſſe repoſer quelque tems, enſuite on prend la crême qui s'eſt élevée au-deſſus, on la fouette, & elle devient rare & tenuë, & facile à digérer. On l'appelle crême fouettée; elle eſt ici fort en uſage.

On fait auſſi cailler le lait de pluſieurs manieres, mais la plus ordinaire eſt d'y mêler un peu de preſure ou quelqu'autre matiere acide. Cette coagulation ſe fait parceque les acides qui ſe ſont mêlés avec le lait, y excitent d'abord une petite fermentation, & s'embarraſſent & s'uniſſent tellement avec les parties butireuſes & caſeuſes du lait qui nagent dans le *ſerum*, qu'ils les rendent plus ſolides & plus peſantes, & qu'ils les obligent de ſe précipiter au fond de la liqueur en forme de caillé. Le *ſerum* ſurnage alors: on l'appelle vulgairement *petit-lait*. Il eſt fort rafraîchiſſant & fort humectant.

Le lait caillé ſe digére un peu difficilement, & produit des humeurs groſſieres.

On prépare encore le lait de pluſieurs manieres qu'il ſeroit trop long de rapporter ici. On en fait auſſi du beurre & du fromage, comme on le verra ſous les articles particuliers.

Autres observations sur le lait, considéré comme aliment & comme assaisonnement.

Le lait dont on a coutume d'user dans les alimens est le lait de vache. Ce lait comme tous les autres, est une liqueur blanche, produite dans l'estomac par le moyen de la digestion, distribuée de-là aux mammelles de l'animal par les voies du sang, & composée de trois sortes de substances qui s'en séparent aisément; sçavoir, la butireuse, qui domine plus dans celui de vache que dans aucun autre, la caseuse & la séreuse.

Le lait est rafraîchissant par lui-même, mais employé en assaisonnement il perd un peu de cette qualité, parce qu'on le fait cuire, & que la cuisson lui ôte de sa partie sereuse, en quoi consiste la qualité rafraîchissante.

Le lait cru demande de grandes précautions, & il doit être ordinairement seul dans l'estomac, sans quoi il s'altére & se corrompt aisément. Le lait cuit au contraire souffre le mêlange des alimens, & il n'est point sujet à s'aigrir & à se cailler dans l'estomac comme l'autre. La qualité du lait est non-seulement de rafraîchir, mais encore d'adoucir. Il conserve cette derniere qualité dans l'assaisonnement, & il la communique aux viandes avec lesquelles on le mêle, ensorte qu'il corrige ordinairement ce qu'elles ont de trop âcre. Il acquiert en même tems deux autres propriétés par le moyen de la cuisson, l'une de lier les parties trop subtiles des alimens, & en les empêchant de se dissiper aussi vîte qu'elles feroient, de les rendre par-là plus nourrissantes; l'autre de resserrer un peu le ventre, & d'être propre par conséquent avec les viandes que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinars, les citroüilles.

Quand on prend du lait le matin pour ſe rafraîchir, il vaut mieux le prendre cru que cuit, & ſeul que mêlé avec les alimens.

Le lait, quand on en uſe ſouvent & qu'on le prend pur, laiſſe entre les dents une humeur acide, qui les ronge peu à peu, ce qui les fait carier. Il gâte auſſi les gencives en les ramolliſſant; ce qu'on peut néanmoins prévenir en ſe lavant la bouche auſſi tôt après avoir pris du lait : mais quand il eſt mêlé avec les viandes, on n'en doit pas craindre le même effet, car outre qu'il eſt en moindre quantité & que les alimens le corrigent, il s'arrête moins aux dents.

Pluſieurs Boulangers ont coutume de paîtrir une partie de leurs pains avec du lait, ce qui a ſes inconveniens pour la ſanté; car outre que par ce moyen la farine du plus mauvais froment paroît auſſi blanche que celle du meilleur, il s'en faut beaucoup que le pain qui eſt paîtri au lait ſoit auſſi ſain que l'autre. Il produit un ſuc groſſier & épais qui embarraſſe les viſceres, & qui cauſe ordinairement des obſtructions dangereuſes.

Le lait cuit reſſerre & bouche le ventre, parce que la partie ſéreuſe du lait s'eſt conſidérablement diſſipée par le feu, & qu'il ne reſte que la plus épaiſſe.

Il eſt encore à propos d'avertir que le lait eſt dangereux aux mélancoliques, parce qu'ils abondent en aigre, ce qui fait que cette nourriture ſe caille aiſément.

Potage au lait

Faites boüillir le lait avec du ſucre & du ſel, un peu de canelle & deux ou trois clous de giroſle. Quand il a boüilli quelque tems, délayez des jaunes d'œufs avec un peu de lait : il faut

tourner avec une cuiller jusqu'à ce que le potage soit cuit. Pour empêcher qu'il ne tourne, il doit être fait promptement; dressez-le ensuite sur du biscuit ou sur des tranches de pain blanc.

Autre potage au lait.

Mettez de bon lait dans une casserole ou dans une marmite, avec du sucre, la quantité qu'il en faut, un morceau de canelle en bâton. Lorsqu'il est prêt à boüillir, délayez six jaunes d'œufs frais avec un peu de lait; passez-les dans une étamine, & les mettez dans le boüillon de lait jusqu'à ce qu'il soit un peu lié.

Coupez de petites tranches de mie de pain bien minces, & les faites sécher au feu. Battez une douzaine de blancs d'œufs en neige comme des méringues & en faites une bordure autour du plat où vous voulez servir votre potage; mettez-le ensuite au four pour prendre couleur; arrangez au fond du plat les tranches de mie de pain séches, & les mitonnez du boüillon de lait, prenant garde qu'il ne boüille, & servez chaudement.

On peut garnir le potage de biscuits ou de méringues.

Si vous ne voulez pas le lier avec des jaunes d'œufs, pilez une demi-livre d'amandes douces, & les arrosez de lait. Quand elles sont pilées, passez-les dans une étamine avec du lait, un peu de sucre, & un zest de citron verd. Quand elles sont passées, mettez-les dans une casserole, & les faites chauffer; jettez-les sur le potage que vous garnissez & servez comme le précédent.

LAITAGE, *Lactentia.* Terme de basse-cour: c'est tout ce qui se fait avec le lait, comme beurre, fromage & autre chose.

LAITANCE ou LAITE, *Lactes.* C'est en

cuisine certaine partie formée de lait qu'on trouve dans les poissons. Les laitances de carpes sont un manger délicat qui peut même tenir lieu de viande à plusieurs infirmes. On a vû, dit M. Andry, des éthiques guéris par l'usage des laitances.

Laitances frites.

Prenez des laitances ce que vous jugez à propos ; faites-les mariner, si vous voulez, avec sel, poivre, vinaigre & eau ; essuyez-les bien & les farinez ; faites-les frire ensuite & les servez garnies de persil frit.

Ragoût de laitance en gras.

Faites blanchir vos laitances dans de l'eau ; tirez-les ensuite & les mettez dans de l'eau froide ; passez-les dans une casserole avec du lard fondu, quelques petits champignons, quelques mousserons & quelques trufes coupées par tranches ; ajoutez un bouquet de fines herbes avec poivre & sel ; moüillez d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu ; ôtez la graisse, liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la maniere de le faire ;) mettez-y vos laitances & laissez mitonner tout doucement. Quand votre ragoût est cuit, servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût sert pour des Entrées aux laitances de carpes en gras.

Ragoût de laitances en maigre.

Faites blanchir vos laitances, comme nous venons de le dire ; passez un peu de beurre dans une casserole avec tant soit peu de farine que vous ferez roussir ; mettez-y de petits champignons & des trufes coupées par tranches ; passez le tout ensemble, & moüillez d'un peu de boüil-

lon de poiſſon ; ajoutez un bouquet, ſel & poivre, & laiſſez mitonner à petit feu. Après avoir ôté la graiſſe, mettez-y vos laitances & laiſſez mitonner. Quand elles ſont cuites, achevez de les lier avec un coulis d'écreviſſes ou autre, & ſervez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût ſert pour des Entrées en maigre.

Ragoût de laitances au blanc en maigre.

Mettez dans une caſſerole un peu de beurre, de l'oignon coupé en tranches, une petite carpe coupée par tronçons, faites-la ſuer, ne la faites point attacher ; mettez-y de bon boüillon maigre, de bon beurre frais, bouquet de perſil, ciboules, clous de girofle, une pointe d'ail. Faites boüillir pendant une heure ; paſſez la ſauſſe au tamis, & mettez enſuite les laitances cuire dans ce blanc pendant un quart d'heure. Quand la ſauſſe eſt réduite, courte & de bon goût, liez le ragoût avec de la crême & des jaunes d'œufs & un jus de citron, & ſervez pour Entremets.

Tourte de Laitances.

Faites une abaiſſe de feüilletage, (voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Foncez-en une tourtiere, mettez dedans un ragoût de laitances, (voyez-ci-deſſus la maniere de le faire;) couvrez d'une autre abaiſſe de même pâte ; faites une bordure autour, frotez d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou ſous un couvercle. Quand elle eſt cuite, découvrez-la, mettez-y un peu de coulis, recouvrez & ſervez chaudement.

LAITÉ'. On dit en cuiſine une carpe laitée ; on l'eſtime davantage qu'une œuvée, la chair en eſt plus ferme & a meilleur goût. Voyez au mot *Carpe*.

LAITUE, *Lactuca.* Cette plante eſt trop connuë pour qu'il ſoit néceſſaire d'en donner la deſcription ; elle eſt bienfaiſante à l'eſtomac, elle modere la chaleur, calme la ſoif & émouſſe l'âcreté des humeurs dans le corps. On la ſert communément ſur les tables en ſalade, principalement au printems.

Galien dit qu'étant ſur le déclin de l'âge, tems ou naturellement on ſomeille peu, il fut violemment tourmenté d'inſomnie ; il trouva un remede ſouverain à cette indiſpoſition dans la laituë ſeule, dont il ſe fit une habitude de manger tous les ſoirs.

La laituë eſt humide & froide, elle fait un ſang clair & vermeil ſi elle eſt bien digérée ; elle procure le ſommeil en humectant & en rafraîchiſſant le cerveau. Il ne faut pas cependant en faire un uſage immodéré, de peur qu'elle ne porte à la tête trop de fraîcheur & d'humidité, qu'elle ne détruiſe le ton convenable aux fibres, & que le cerveau ne rempliſſe pas avec vigueur ſes fonctions. Diſons quelque choſe de plus particulier touchant les différentes eſpeces de laituës.

La laituë eſt ou domeſtique ou ſauvage ; la domeſtique ou cultivée qui eſt celle dont on ſe ſert parmi les alimens, ſe diviſe en pluſieurs autres eſpeces qui ſe ſervent toutes communément ſur les tables, comme la laituë commune qui eſt pommée ou non pommée, la laituë romaine qui eſt plus en uſage à préſent qu'elle n'a jamais été, & la laituë crêpée.

La premiere qui devient pommée quand elle eſt tranſplantée, a des grandes feüilles repliſſées, tendres & blanchâtres. La ſeconde, ſçavoir la romaine, a ſes feüilles longues, médiocrement larges un peu découpées, fort vertes & garnies en deſſous le long de leurs côtes de petites

épines. La crêpée a les feüilles pliées & repliées comme un crêpe & fort découpées.

Toutes ces laituës ne ſont bonnes que jeunes & avant de monter en tige ; elles doivent être tendres, pleines de ſuc & qui aient cru en terre graſſe dans les jardins.

La laituë, dit M. Andry, eſt un herbage innocent & même ſain ; mais comme elle renferme un ſuc un peu narcotique ; il ne faut uſer de cet herbage qu'avec précaution. Cette précaution, c'eſt d'en manger peu, de la manger rarement ſeule, & de ne la jamais mêler avec le poiſſon ou autres alimens froids, & de n'en extraire jamais le ſuc pour le boire cru.

1°. La laituë eſt ſaine ; cette qualité eſt fondée ſur ce qu'elle rafraîchit & humecte, qu'elle corrige la trop grande âcreté de la bile, & qu'elle entretient le ventre libre C'eſt par ſon phlegme laiteux & viſqueux qu'elle calme ou tempére le mouvement des humeurs ; auſſi convient-elle principalement dans les grandes chaleurs aux jeunes gens bilieux & aux perſonnes qui ont l'eſtomac fort échauffé.

2°. On en doit manger très-peu, parce qu'étant très-froide de ſa nature, elle pourroit affoiblir l'eſtomac.

3°. Il la faut manger rarement ſeule, parce que le mélange des autres alimens, pourvu que ce ne ſoit pas des alimens froids & humides, ſert à la corriger.

4°. Il faut éviter de la manger avec le poiſſon, parce que la ſubſtance du poiſſon étant froide & aqueuſe, n'en deviendroit que plus indigeſte.

5°. Il n'en faut jamais extraire le ſuc pour le boire cru ; c'eſt Galien qui donne cet avis. » Si » quelqu'un, dit-il, exprime le ſuc de la laituë, » & qu'il le boive cru en une certaine quantité, il

„ s'empoiſonnera comme s'il avoit pris de la ciguë : ceci eſt confirmé par l'expérience. Ce qui rend le ſuc de laituë ſi pernicieux, c'eſt qu'il renferme un ſel acide qui fige le ſang.

On remarque que le trop fréquent uſage de la laituë cauſe des demangeaiſons par tout le corps, non comme quelques-uns l'ont cru, parce que la laituë fait beaucoup de ſang, mais parce que le ſuc qu'elle contient étant de ſa nature un peu trop froid, produit à la longue un chile cru, indigeſte & piquotant. La laituë eſt bonne à ceux que la bile incommode, & qui ont l'eſtomac trop actif; elle ſe peut manger cuite ou cruë, mais elle convient mieux cuite aux perſonnes qui ont l'eſtomac foible.

Comme la laituë eſt très-froide, on a cru long-tems qu'elle rendroit ſtériles les hommes & les femmes, & c'eſt ce qui la fit nommer anciennement *la nourriture des morts*, nom qui la fit regarder chez pluſieurs peuples avec une eſpece d'horreur.

Les anciens conſervoient les laituës avec du vinaigre & du miel. Aujourd'hui on les conſerve avec le ſel, le poivre, le vinaigre & le laurier; & quand on les veut manger, on les fait deſſaler & cuire : cette préparation ne corrige pas peu la crudité de la laituë.

De toutes les laituës, la romaine eſt la plus ſaine ; les autres ont un ſuc qui eſt un peu trop narcotique.

Laituës farcies à la Dame Simonne.

Faites blanchir des laituës pommées en leur faiſant ſeulement ſentir la chaleur de l'eau ; faites-les enſuite égoutter, prenez de la chair de poulets ou des blancs de chapon cuits ; hachez-les avec quelques morceaux de jambon cuit & quelques champignons, un peu de perſil & de ciboules, une tetine de veau, un peu de

lard blanchi, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, quatre ou cinq jaunes d'œufs crus, avec sel, poivre, fines herbes & fines épices, le tout bien haché; pilez-le dans un mortier; prenez ensuite vos laituës, pressez-les bien une à une; prenez la laituë du côté du pied, étendez feüilles par feüilles sans les casser, jusqu'au petit cœur que vous ôtez; mettez à la place un morceau de farce, & relevez les feüilles par-dessus jusqu'à la fin & la ficelez bien; continuez de les farcir toutes de même.

Coupez par tranches deux livres de roüelle de veau; garnissez-en le fond d'une casserole avec des bardes de lard, quelques tranches d'oignon, & faites suer sur un fourneau; mettez-y un peu de farine quand cela commence à s'attacher, & remuez avec une cuiller sur le fourneau pour que cela roussisse un peu; moüillez de moitié jus & moitié bouillon; assaisonnez de sel, poivre, clous, feüille de laurier, basilic, persil & ciboule entiere.

Arrangez vos laituës qui sont farcies au fond d'une petite marmite, mettez-y cette braise, moüillez & les faites cuire. Quand elles sont cuites, si vous voulez les servir au blanc, tirez-les de la marmite, ôtez la ficelle, égouttez-les bien & les mettez dans une casserole avec un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis*, la maniere de le faire.) Il faut que le coulis soit plus épais que pour un potage; faites mitonner vos laituës dans le coulis, dressez-les proprement dans un plat, & servez chaudement pour Hors-d'œuvres.

Laituës farcies au roux.

On sert aussi ces laituës au roux; au lieu d'un coulis blanc on les sert avec une essence de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la maniere de faire cette essence.) On peut encore les servir

avec un ragoût de champignons, de trufes ou de mousserons.

Ces laituës servent pour garnir toutes sortes de potages de santé, au lieu de les faire cuire à la braise, on les fait cuire dans un bon boüillon bien nourri.

Laituës à la Dame Simone farcies & frites.

Prenez des laituës, farcissez-les & les faites cuire comme ci-dessus; tirez-les & les déficelez, & les laissez égoutter; battez trois ou quatre œufs en omelette, trempez les laituës une à une dedans, pannez-les de mie de pain bien fine & bien blanche, faites-les frire dans du sain-doux, qu'elles soient d'une belle couleur, servez-les chaudement sur une serviette pliée avec du persil frit pour Hors-d'œuvre. On s'en sert pour garnir de grosses Entrées.

Laituës farcies frites d'une autre façon.

Prenez huit ou dix laituës pommées, faites-les blanchir, abattez-en les feüilles, après les avoir mises dans l'eau fraîche & pressées; mettez dans le cœur des laituës une farce faite de blanc de volaille, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & lié de quelques jaunes d'œufs, assaisonnez de bon goût; recouvrez cette farce avec les feüilles de laituës qui doivent tenir ensemble; ficelez-les & les faites cuire dans une braise. Quand elles sont cuites, tirez-les & les laissez refroidir; trempez-les dans l'œuf battu & les pannez; faites-les frire, garnissez-les de persil & les servez pour Entremets.

Ragoût de Laituës.

Prenez les pommes des laituës, faites-les blanchir dans l'eau boüillante, jettez-les en-

ſuite dans l'eau froide; retirez les & les preſſez bien; mettez-les cuire dans une braiſe comme on a dit ci-deſſus; étant cuites, laiſſez-les égoutter, coupez-les en dés & les mettez dans une caſſerole avec de l'eſſence de jambon & du coulis clair, & les laiſſez mitonner: il faut qu'elles ſoient d'un bon goût pour les ſervir.

On ſert ces laituës deſſous une éclanche de mouton, deſſous des filets, deſſous des fricandeaux, avec des perdrix, des poulardes, poulets, canards à la braiſe, de la même maniere que d'autres ragoûts de légumes, & on nomme cette Entrée du nom de la viande qu'on ſert avec les laituës.

Autre façon.

Au lieu de ce ragoût de laituës cuit à la braiſe, quand on a blanchi & preſſé ces laituës, on les coupe en dés, on les met dans une caſſerole avec un peu de jus de veau & on les laiſſe mitonner; & lorſqu'on eſt prêt à ſervir, on les lie d'une eſſence de jambon & de coulis; il faut qu'elles ſoient d'un bon goût; on s'en ſert pour Entrée & de la même maniere que ci-deſſus.

Ragoût de montans de Laituës romaines.

Prenez vos laituës & une marmite de la grandeur qu'il faut, mettez-y de l'eau à moitié avec un morceau de beurre manié d'un peu de farine, deux ou trois bardes de lard, un oignon piqué de clous & du ſel; lorſque cela bout, mettez-y les laituës. A demi-cuites retirez-les & les mettez dans une caſſerole avec un coulis clair de veau & de jambon; mettez-les mitonner à petit feu, après qu'elles l'ont été, mettez la caſſerole ſur un fourneau allumé, faites diminuer le coulis à propos, mettez-y la groſſeur d'une noix de beurre manié tant ſoit peu de farine & le remuez; que le ragoût ſoit d'un bon goût & d'un bel œil, & que le jus ne ſoit point

trop lié ; dressez-les proprement, & les servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de laituës Romaines en maigre.

Faites cuire ces laituës dans l'eau blanche ; étant cuites, faites-y une sausse de cette maniere. Prenez un morceau de beurre frais avec une pincée de farine, du sel, du poivre, un peu de muscade, le tout mouillé d'un peu de vinaigre & d'un peu d'eau ; ajoutez-y une demi-cuillerée à pot de coulis d'écrevisses ou autre coulis maigre ; tirez les laituës de la marmite où elles ont cuit, égouttez-les & les mettez dans la casserole où est la sausse ; mettez-les sur un fourneau & les remuez de tems en tems, jusqu'à ce qu'elles soient liées ; si elles sont d'un bon goût, dressez-les dans un plat, & les servez chaudement pour Entremets.

Potage de laitues farcies en maigre.

Farcissez vos laituës d'une bonne farce de poisson, de la maniere qu'il a été pour les laituës farcies en gras ; étant ficelées, mettez-les cuire dans une petite marmite avec du boüillon de poisson ; étant cuites, mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le potage de boüillon de poisson ; étant mitonné, mettez un petit pain farci au milieu. Tirez les laituës & les déficelez, coupez-les par moitié, faites-en une bordure autour du potage ; jettez dessus le potage un coulis roux de poisson, ou bien un coulis au blanc, & le servez chaudement. On peut y mettre au lieu du coulis une purée claire. Voyez au mot *Coulis* comment se fait ce *Coulis maigre.*

Pain aux montans de laitues Romaines.

Prenez un petit pain d'une demi-livre, ôtez-en la mie ; remplissez-le d'un ragoût de pigeons. (Voyez au mot *Pigeon*, la maniere de le faire.) Ficelez le & le faites tremper un moment dans du lait ; farinez-le ensuite & le faites frire de

belle

belle couleur, & ſervez autour un ragoût de montans de laituës romaines ou de cardes; faites les cuire dans un blanc; quand ils ſont cuits, mettez-les faire quelques boüillons dans une eſſence claire, dreſſez-les autour du pain & l'eſſence par-deſſus.

LAMPROIE, en Latin *Lampetra à lambendis petris*, parce qu'elle léche & ſuce les pierres, les rochers & la ſurface intérieure des vaiſſeaux où elle a été miſe, eſt un poiſſon qui a la figure d'une groſſe anguille, le ventre blanc & le dos marqué de taches bleuës & blanches. Il y en a de deux ſortes, une de mer & l'autre de riviere. La *lamproie* de mer aime à entrer dans les rivieres, comme l'aloſe & pluſieurs autres poiſſons de mer. C'eſt au commencement du printems qu'elle vient dans l'eau douce: la femelle y fait alors ſes petits, & quelque tems après elle s'en retourne avec eux dans la mer. Elle eſt meilleure pleine qu'après avoir fait ſes petits.

Pour la lamproie de riviere, elle demeure toujours dans ſon lieu natal, & on la trouve aſſez ſouvent dans des ruiſſeaux & dans des fontaines où l'eau de la mer ne pénétre point. Elle reſſemble par ſa figure & par ſon goût à la lamproie de mer, & elle n'en différe que par ſa grandeur.

On a remarqué que les lamproïes dans le printems étoient tendres, délicates & d'un bon goût, mais que dans tout autre tems elles étoient dures, coriaſſes & de peu de goût; c'eſt ce qu'on appelle lamproie cordée.

La chair de ce poiſſon eſt fort nourriſſante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques propres à s'attacher aux parties ſolides & à en réparer les pertes.

Mais elle contient auſſi un ſuc lent, viſqueux

& grossier qui la rend difficile à digérer & convenable seulement aux bons estomacs. Elle ne vaut rien aux gouteux, aux graveleux ni à aucun de ceux qui abondent en humeurs gluantes & visqueuses.

On accommode la lamproie de plusieurs façons différentes. On la fait boüillir, rôtir ou frire; on la met en pâte, on la sale, on la fume pour la conserver plus long-tems, & pour la transporter plus aisément d'un lieu dans un autre. Quelques anciens recommandent de la noyer dans du vin, & de l'y laisser jusqu'à ce qu'elle soit morte, afin qu'elle ait le tems de déposer une certaine malignité qu'ils lui attribuent. Il est certain que le vin & les aromats conviennent fort pour l'assaisonnement de ce poisson, non pas par rapport à cette prétenduë malignité, qui est imaginaire, mais parce qu'ils servent à rendre la lamproye plus facile à digérer, en atténuant ses sucs grossiers & visqueux.

D'autres veulent qu'on la saigne, & qu'après l'avoir fait cuire par tronçons avec du vin blanc, du beurre, du sel, du poivre, de fines herbes & une feuille de laurier, on en jette le sang pardessus avec un peu de farine frite & des capres; elle est plus délicate & plus saine apprêtée de cette derniere façon que d'aucune autre, & la viscosité en est presque entierement corrigée.

Il y a des estomacs qui s'en accommodent mieux à la sausse douce, c'est-à-dire, quand elle est cuite avec du vin, du beurre, de la canelle & du sucre. Anciennement on l'aprêtoit avec de l'huile vierge, de la saumure, du vin de Chio, du poivre blanc & du vinaigre.

Les lamproïons qui sont une espece de lamproyes qui demeurent toujours fort petites, ont un très-bon goût & une chair plus délicate que les grosses lamproies; ils ne laissent cependant

pas d'être fort difficiles à digérer, & l'on ſçait qu'il en coûta la vie à un Roi d'Angleterre pour en avoir voulu trop manger.

Lamproie en ragoût.

Saignez votre lamproie & gardez le ſang; enſuite limonez-la dans l'eau chaude, coupez-la par tronçons que vous paſſerez au roux dans une caſſerole avec du beurre & un peu de farine frite, vin blanc, ſel, poivre, muſcade, bouquet de fines herbes & une feüille de laurier; laiſſez bien cuire le tout, puis mettez-y le ſang avec quelques capres, & ſervez chaudement.

Lamproie aux champignons.

Mettez des champignons dans une caſſerole, du beurre, un bouquet, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, clous, thin, laurier, baſilic, une lamproie coupée par tronçons; paſſez le tout ſur le feu, ajoutez une pincée de farine, une chopine de vin rouge, ſel, gros poivre; faites réduire à courte ſauſſe, mettez-y le ſang de la lamproie, faites lier ſur le feu; ſervez avec un jus de citron, garnie de croûtons frits ſi vous voulez.

Lamproie à la ſauſſe douce.

Après l'avoir limonée, faites-la cuire avec vin rouge, beurre roux, ſucre, canelle & ſel, & ſervez chaudement avec un jus de citron par-deſſus.

Ou bien après l'avoir aprêtée & cuite comme on vient de le dire, mettez-y le ſang que vous avez mis à part; faites encore bouillir un boüillon, & ſervez chaudement pour Entrée avec perſil frit pour garniture.

Lamproie grillée à la ſauſſe rouſſe.

Votre lamproie limonée & coupée par tronçons, faites fondre un morceau de beurre, mettez-y un peu de perſil haché, de la ciboule, de fines herbes, du poivre & du ſel; mettez vos

tronçons dans la casserole, remuez le tout ensemble; pannez-les de mie de pain bien fine; faites les griller à petit feu, & servez avec une sausse rousse que vous faites avec un petit morceau de beurre que vous mettez dans une casserole avec une pincée de farine; faites roussir, ajoutez un peu de ciboule & de persil haché, un champignon haché, un peu de capres, un anchois, poivre & sel; moüillez d'un peu de boüillon de poisson & achevez de lier d'un coulis d'écrevisses ou autre; mettez votre sausse au fond d'un plat, les tronçons de la lamproie tout autour, & servez chaudement.

Lamproie grillée avec une sausse douce.

Votre lamproie grillée comme on vient de le dire, faites une sausse avec du vinaigre ou du vin, un morceau de sucre, un peu de canelle en bâton & une feuille de laurier; faites boüillir le tout ensemble, retirez la canelle & le laurier; mettez votre sausse dans un plat, la lamproie autour & servez.

Lamproie grillée à l'huile.

Votre lamproie grillée, mettez de l'huile & du vinaigre, du poivre & du sel, un peu de moutarde fine, un anchois, quelques capres hachées & un peu de persil; battez le tout ensemble dans un plat, versez-le dans une saussiere que vous mettez au milieu d'un plat, les tronçons de la lamproie tout autour, & servez pour Entremets.

L'on sert aussi la lamproie grillée séche pour Entremets.

Lamproie frite.

Faites mariner votre lamproie, poudrez-la de farine, faites-la frire dans du beurre affiné, & quand elle a belle couleur servez.

On fait aussi des potages & des pâtés de lam-

proies. Voyez les articles *Potage & Pâtés de poisson.*

LANGOUSTE, *Locusta* ou *Carabus.* Espece d'écrevisses de mer. Elle a les mêmes vertus & les mêmes propriétés que les autres écrevisses : ainsi nous ne répéterons point ici ce qu'on a dit à cet article.

Langoustes au court-boüillon.

Faites-les cuire comme la carpe au court-boüillon, (voyez cet article au mot *Carpe*,) & les servez garnies de pates de langoustes marinées avec persil frit pour Entremets.

Langoustes à la sausse blanche.

Vos langoustes étant cuites, passez-les à la casserole au beurre blanc avec persil haché un peu de boüillon de poisson ou de purée aux pois, sel & poivre; laissez-les ainsi mitonner, ensuite liez la sausse avec des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, ou bien mettez-y un coulis de champignons, & servez pour Entrée.

On les apprête encore & on les mange de la même façon que les écrevisses, voyez ce mot. On en fait de même des potages, des ragoûts & des salades qui se font comme les autres salades de poisson, excepté qu'il faut ajouter dans la sausse de celle-ci, le dedans du corps des langoustes. Le ragoûr se fait comme celui d'écrevisses; pour les servir en potage, il faut les desosser après qu'elles sont cuites.

LANGUE, *Lingua.* Cette partie du corps des Animaux surpasse toutes les autres par son gout excellent; elle produit un bon suc. Les langues d'agneau, de cochon, de veau & de mouton, sont fort aisées à digérer; celle de bœuf produit un aliment un peu plus grossier, mais elle est d'une saveur très-agréable, & elle nourrit beaucoup.

Langues de Bœuf.

Les langues de bœuf s'apprêtent de plusieurs façons : voici les plus ordinaires.

Langues de Bœuf à la braise.

Prenez des langues de bœuf, ôtez-en la gorge, mettez-les sur la braise pour les peler plus proprement & plus facilement, ou bien dans de l'eau boüillante; lardez-les de gros lardons & avec du jambon cru, le tout bien assaisonné; garnissez le fond d'un pot ou d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battuës; mettez dessus vos langues avec des tranches d'oignons, toutes sortes de fines herbes & épices, sel & poivre; couvrez-les ensuite de tranches de bœuf & de bardes de lard, ensorte qu'elles soient bien envelopées de tous côtés, & les mettez cuire à la braise, feu dessus & dessous, pendant neuf ou dix heures.

Quand elles sont bien cuites prenez un bon coulis de champignons ou bien un ragoût fait de champignons, trufes, mousserons, morilles & ris de veau, le tout assaisonné de bon goût & cuit à part. Tirez vos langues; faites-les égoutter; dégraissez-les bien; dressez-les dans un plat, le coulis ou le ragoût par-dessus, & servez chaudement avec un jus de citron ou d'orange. Si vous voulez garnir le plat, coupez une des langues par tranches, ou bien garnissez-le avec des fricandeaux, le tout servi chaudement. Vous pouvez aussi la servir avec quelques marinades ou des côtelettes de veau, ou de poulet, ou simplement avec du persil frit.

On peut en faire de même pour les langues de veau & de cochon; & si on veut les farcir sans les larder, on y fait le même ragoût.

Langue de Bœuf à la broche.

Faites-la cuire à la braise, qui se fait avec sel, poivre, un bouquet garni de persil, ci-

boule, thin, laurier, basilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon, ce qu'il en faut pour mouiller la langue; faites cuire à très-petit feu. Quand elle est cuite, ôtez la peau, piquez-la de petit lard, faites-la cuire ensuite à la broche, & servez dessous une sausse comme celle du mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre, que vous ferez ainsi. Mettez dans une casserole de l'échalote hachée, très-peu d'ail; écrasez l'ail & l'échalote ensemble, mettez-y une cuillerée de bouillon pour les délayer; ajoutez-y ensuite deux cuillerées de coulis, du sel & du poivre, faites faire un boüillon à cette sausse, passez-la au tamis dans une autre casserole, faites-la chauffer un moment, ajoutez-un filet de vinaigre, & servez avec la langue.

On peut aussi la servir avec un ragoût de champignons : on mange ainsi les langues de veau & de cochon.

Langue cuite à la braise en miroton.

La langue cuite à la braise comme dans l'article précédent, ôtez la peau, coupez-la par tranches; arrangez-les sur un plat, faites-les boüillir doucement dans une sausse comme celle dont on vient de parler, & servez à courte sausse.

Langue de Bœuf en brezole.

Faites-la cuire un peu plus qu'à moitié dans de l'eau, ôtez-en la peau, coupez-la en filets minces que vous arrangerez dans une casserole avec persil, ciboules, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine, faites-la cuire à très-petit feu. Quand elle commencera à bouillir, mettez y un verre de vin blanc. Quand elle est cuite, dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis; & si elle n'est pas assez piquante, en servant pressez-y un jus de citron.

Langue de Bœuf au sang.

Elle se fait de la même maniere que les autres

viandes au ſang, excepté qu'il faut piquer la langue de lard & de jambon; aſſaiſonnez le lard de fines herbes & de fenouil haché pour que le goût ſoit déguiſé.

Au lieu de ſang de cochon il faut avoir du ſang de volaille, & mettre un peu de jus de citron dedans pour qu'il ne ſe caille pas.

Tous ces mets au ſang ſe ſervent avec une petite eſſence.

Langue de Bœuf en ragoût.

Faites-la cuire à l'eau avec ſel & poivre, ou bien paſſez-la ſeulement à la braiſe, afin d'en ôter la peau; piquez-la de petits lardons & la faites cuire à la broche, en l'arroſant avec beurre, ſel, poivre & vinaigre. Quand elle eſt cuite, coupez-la par groſſes tranches, que vous ferez boüillir un boüillon ou deux avec une remolade compoſée d'anchois, capres, perſil, ciboules, le tout haché menu & paſſé dans un bon jus de bœuf, avec bons aſſaiſonnemens, ſel, poivre, quelques rocamboles & un peu de vinaigre, & ſervez pour Entrée.

Après l'avoir coupée par tranches on peut encore la ſervir avec un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichaux, ſel, poivre, beurre ou lard fondu; laiſſez-la mitonner un peu dans ce ragoût & ſervez; mais dans ce cas il faut l'arroſer en cuiſant de beurre ſans vinaigre, ou la flamber avec du lard.

On apprête ainſi les langues de veau.

Langue de Bœuf d'une autre façon pour Entrée.

Faites-les cuire comme on vient de le dire, pour en ôter la peau; lardez-les de gros lardons en travers; mettez-les à la braiſe pour les faire cuire; en les dreſſant dans le plat, fendez-les tout du long, afin que le lard paroiſſe bien; jettez par-deſſus un ragoût de trufes (Voyez au mot *Trufes* la maniere de le faire.) Ou bien du

coulis

coulis, le tout bien dégraiſſé, & ſervez chaudement.

Langue de Bœuf aux concombres.

Faites-la blanchir & cuire à la braiſe comme on l'a dit; quand elle eſt cuite, ôtez la peau, & la laiſſez refroidir: faites un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombres* la maniere de le faire.) Mettez la moitié de votre ragoût dans un plat, la langue coupée par tranches par-deſſus; faites-lui faire quelques boüillons pour que la langue prenne le goût des concombres: avant de ſervir mettez le reſte du ragoût deſſus.

L'on apprête de cette façon les langues de veau avec une ſauſſe hachée.

Langue de Bœuf en hatelettes.

Faites la dégorger dans l'eau & enſuite blanchir à l'eau boüillante; mettez-la cuire enſuite avec du boüillon, ſel, poivre, deux oignons, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes; quand elle eſt preſque cuite, retirez-la pour ôter la peau, & la laiſſez refroidir; coupez-la par tranches quarrées de la largeur du doigt; mettez-la dans une caſſerole avec autant de lard coupé de la même façon; paſſez le tout enſemble avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, une gouſſe d'ail, le tout haché très-fin; mettez-y une pincée de farine; moüillez avec du boüillon, deux cuillerées de réduction, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne, & faites cuire le ragoût.

Quand il eſt cuit & la ſauſſe liée, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus pour la lier encore, ſans faire boüillir, & mettez votre ragoût refroidir; paſſez enſuite dans des hatelettes un morceau de langue, un morceau de petit lard; continuez de même; trempez-les dans leur

ſauſſe, pannez-les de mie de pain; faites-les griller de belle couleur; arroſez-les de tems en tems avec des gouttes de lard fondu, pour qu'ils ne deſſéchent point, & ſervez à ſec.

Langue de Bœuf au Parmeſan.

Faites-la dégorger & blanchir comme la précédente; mettez-la cuire enſuite dans du boüillon bien aſſaiſonné. Quand elle eſt tout-à-fait cuite, ôtez-en la peau, coupez-la par tranches & la mettez dans une caſſerole avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, deux de réduction, & faites boüillir juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauſſe; mettez la moitié de la ſauſſe dans le fond d'un plat, du parmeſan rapé par-deſſus; arrangez enſuite les tranches de langue de bœuf, & jettez par-deſſus le reſte de la ſauſſe; couvrez avec du parmeſan; faites glacer au four ou ſous un couvercle de tourtiere, & ſervez chaudement.

Langues de Bœuf parfumées.

Salez les de la même maniere que les langues de cochon fourrées. (Voyez cet article.) Pour cela faites-les tremper dans l'eau; coupez le gros bout; mettez-les au ſel, où vous les laiſſerez pendant trois ou quatre jours; tirez-les après ce tems-là; attachez-les par le petit bout; expoſez-les dans la cheminée à la fumée juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches. Elles ſe conſerveront autant que l'on voudra, & on les fera cuire de la même façon que les langues fourrées quand on voudra les manger.

Paté de langue de Bœuf.

Faites tremper une langue de bœuf dans l'eau pendant une journée; tirez-la enſuite & la lavez dans de l'eau tiede, & la faites blanchir à l'eau boüillante. Quand elle eſt blanchie, remettez-la dans l'eau fraîche, & la faites cuire dans une marmite avec de l'eau, & ayez ſoin de l'écumer;

mettez-y un quarteron de beurre, demi-livre de graiſſe de bœuf, du ſel, deux ou trois oignons & une mignonnette. Quand elle eſt cuite, laiſſez-la refroidir & en ôtez la premiere peau; lardez-la enſuite de gros lardons de lard & de jambon, & la coupez par tronçons ou en deux; dreſſez votre pâté de pâte fine dans une tourtiere; mettez un peu de farce au fond, trois tranches de jambon & la langue par-deſſus; couvrez-la de farce, de bardes de lard & de tranches de veau battu avec un oignon; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, & faites cuire au four pendant ſix heures. Quand le pâté eſt cuit, dégraiſſez-le; mettez dedans une ſauſſe hachée; dreſſez-le dans un plat & ſervez pour Entrée.

Tourte de langue de Bœuf.

Coupez une langue de bœuf ſalée par tranches bien minces; rangez-les dans une tourtiere avec pâte fine; aſſaiſonnez de poivre, ſel, fines herbes, un peu de lard fondu; couvrez de même pâte & mettez cuire. Quand elle eſt à demi cuite, mettez-y un demi-verre de vin vermeil; faites-la cuire tout-à-fait, & y mettez un jus de citron en ſervant.

Langues de Veau.

Les langues de veau s'apprêtent & ſe ſervent comme les langues de bœuf dont nous venons de parler. On les farcit encore; on les met à la broche, comme nous allons le dire.

Langues de Veau farcies.

Faites un trou dedans du côté de la gorge avec un couteau bien mince, & paſſez le doigt tout du long comme ſi c'étoit un boyau; faites une farce avec un blanc de volaille, un peu de jambon cuit, champignons, perſil, ciboule, poivre, ſel, muſcade, un peu de lard blanchi, un morceau de graiſſe de bœuf, un peu de mie de pain trempée dans de la crême avec trois ou

quatre jaunes d'œufs crus, le tout haché ensemble & pilé dans le mortier ; farcissez-en vos langues du côté où l'ouverture est faite. Vos langues étant farcies, liez-les vers le trou & les mettez dans l'eau chaude pour les peler ; garnissez ensuite le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, carotes, panais : arrangez-y vos langues & les assaisonnez ; mettez dessus les mêmes choses que dessous, & les faites cuire doucement à la braise feu dessus & dessous. Quand elles sont cuites, égouttez-les & les servez chaudement avec un ragoût par-dessus.

Ou bien quand elles sont à demi cuites, mettez dans la marmite une grande cuillerée de jus de bœuf pour les rendre plus moëlleuses ; refermez la marmite & achevez de les faire cuire.

Faites un ragoût de ris de veau coupés en dés, de crêtes, champignons, trufes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, si vous en avez ; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu sur un fourneau, & le moüillez de jus, & faites mitonner pendant une demi-heure. Dégraissez bien votre ragoût, & le liez d'un coulis de veau & de jambon ; tirez vos langues de la marmite ; laissez-les égoutter ; dressez-les proprement dans un plat ; jettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Ces langues se servent avec un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon* la maniere de le faire.)

On peut aussi les servir avec une sausse hachée. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse hachée.*)

Enfin l'on sert ces langues avec un ragoût de concombres & de chicorée. (Voyez sous les ar-

ticles particuliers la maniere de faire ces ſortes de ragoûts.)

Langues de veau à la broche.

Les langues étant à demi cuites dans la braiſe comme les précédentes, tirez-les & en ôtez la peau ; piquez-les de menu lard ; paſſez une brochette dans le milieu ; attachez-les à une broche & les faites cuire. Quand elles ſont cuites & de belle couleur, mettez une eſſence de jambon au fond d'un plat, (Voyez au mot *Jambon*, l'article *Eſſence de jambon.*) vos langues par-deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

On les ſert auſſi avec une poivrade au lieu d'une eſſence de jambon.

Différentes façons d'apprêter les langues de Veau.

On peut ſervir pour entrée les langues de veau de même qu'on l'a dit pour les langues de bœuf. On les mange auſſi rôties avec une ſauſſe douce, ainſi qu'on ſert les langues de cerf, de dain, de chevreüil & de ſanglier ; ou bien on les frit après les avoir farinées, puis on les laiſſe mitonner doucement dans cette ſauſſe avec truffes & mouſſerons.

Langues de Cochon.

Les langues de cochon ſe mettent à la braiſe & à la broche comme celles de bœuf, & ſe ſervent avec les mêmes ſauſſes. Nous n'ajouterons ici rien de particulier. Pour le mieux on les mange ſalées & fumées.

Langues de Cochon fourées.

Otez-en la premiere peau en les échaudant dans de l'eau qui ne ſoit pas trop chaude, eſſuyez-les enſuite avec un linge & coupez un peu du gros bout ; prenez enſuite un pot, dans lequel vous mettrez un lit de ſel, de poivre & de fines herbes, puis un lit de langues, en les preſſant

bien les unes contre les autres, & ainſi lit par lit. Enfin vous boucherez bien le pot où vous les laiſſerez ſix ou ſept jours. Après ce tems-là vous les retirerez & les laiſſerez égoutter de leur ſaumure.

Pour les ſaler vous pouvez vous y prendre d'une autre façon. Faites ſécher du geniévre verd dans le four avec deux feüilles de laurier, un peu de coriandre, du thin, du baſilic & toutes ſortes de fines herbes, avec du romarin, de la ſauge, du perſil & de la ciboule. Tout cela étant bien ſec, pilez-le dans un mortier & le paſſez dans un tamis, peu importe que cela ſoit bien fin; mêlez avec tout cela du ſel pilé & du ſalpêtre, & ſalez vos langues dans un pot, les rangeant une à une, à meſure que vous les ſalez ſéparément, & aſſaiſonnez de toutes ces drogues à chaque rangée de langues. Quand vous les avez toutes arrangées bien ſerrées les unes contre les autres, couvrez le pot avec une ardoiſe, & une groſſe pierre deſſus, & ne les retirez de leur ſaumure qu'après ſix ou ſept jours.

Quand les langues ſont bien égouttées, prenez de la robe ou chemiſe de cochon, que vous couperez ſuivant la longueur de vos langues; faites entrer chaque langue dans ſa robe, que vous ficellerez par les deux bouts; puis vous les ſuſpendrez par le petit bout à une perche dans la cheminée, aſſez éloignées les unes des autres, pour qu'elles ne puiſſent ſe toucher. Laiſſez-les pendant quinze ou vingt jours bien expoſées à la fumée juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches.

Si elles ſont bien faites, elles ſe garderont toute une année; mais il vaut mieux les manger au bout de ſix mois. On les fait cuire pour cela dans de l'eau avec un peu de vin rouge,

avec ſel, poivre, clous de girofle. On peut auſſi les faire cuire à la braiſe. Quand elles ſont cuites on les ſert par tranches ou entieres, comme l'on veut, & froides, pour Entremets.

Langues de Porc en ragoût.

Prenez des langues de cochon fraîches ; paſſez-les dans une caſſerole avec du lard, puis faites-les cuire dans un pot avec du boüillon aſſaiſonné de haut-goût. Quand elles ſont preſque cuites, ajoutez-y un peu de vin blanc, quelques trufes, un oignon pilé & de la farine ſéche ſuffiſamment. Faites mitonner le tout dans le même boüillon, juſqu'à ce que les langues ſoient cuites, & ſervez.

Langues d'Agneau.

Les langues d'agneau s'accommodent comme les langues de mouton. Voyez les articles ſuivans.

Langues de Mouton.

Comme les langues de mouton ſont un manger très-délicat, il eſt néceſſaire d'expoſer ici les différentes manieres de les apprêter.

Langues de Mouton grillées.

Faites griller vos langues de mouton avec de la mie de pain & du ſel, & pour ſauſſe faites boüillir du verjus, du boüillon, des champignons, du ſel, du poivre, de la farine frite, de la muſcade & du citron, & ſervez chaudement. On peut auſſi les ſervir avec un ragoût de champignons, & leur faire prendre un boüillon dans le ragoût avant de ſervir.

Langues de Mouton à la ſauſſe douce.

Blanchiſſez-les bien de farine, & les faites frire dans la poële avec de bon beurre ; quand elles ſont frites arrangez-les ſur un plat ; prenez du vinaigre, du ſucre, un peu de ſel, de la canelle & un peu de citron ; faites boüillir le tout enſemble, & quand cette ſauſſe eſt cuite, met-

tez-y un peu de poivre blanc & un jus de citron; & ſervez chaudement.

Langues de Mouton en ragoût.

Lavez bien vos langues à pluſieurs eaux ; faites-les blanchir dans un chaudron ſur le feu avec de l'eau; retirez-les & les mettez dans l'eau froide ; coupez par tranches deux livres de tranches de bœuf ; garniſſez-en le fond d'une caſſerole avec des bardes de lard ; faites ſuer ſur un fourneau, votre caſſerole couverte ; poudrez enſuite d'une poignée de farine, quand cela commence à s'attacher ; remuez bien le tout enſemble pendant quelque tems ſur le feu ; moüillez de moitié bouillon & moitié eau, la quantité qu'il faut pour que vos langues baignent ; arrangez vos langues dans une marmite ; mettez-y votre braiſe moüillée, & les aſſaiſonnez de poivre, de ſel, fines herbes, fines épices, oignons, perſil, ciboules, carotes, panais, citron verd, & faites cuire. Retirez-les enſuite, ôtez-en la peau ; nettoyez-les proprement, fendez-les ; trempez-les dans un peu de la graiſſe où elles ont cuit ; pannez-les d'une mie de pain bien fine ; faites-les griller, & ſervez avec une ſauſſe hachée. (Voyez au mot *Sauſſe* la maniere de la faire.)

On les ſert avec une eſſence de jambon au fond du plat, les langues grillées autour.

On les ſert encore avec du verjus, du ſel & du poivre.

Langues de Mouton en caiſſe.

Prenez ſix langues de mouton cuites dans l'eau, parez-les & les paſſez dans du lard fondu avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; laiſſez-les refroidir. Faites une farce de blanc de volaille avec lard blanchi, perſil, ciboules, jaunes d'œufs, une mie de pain trempée dans la crême, bien aſſaiſonnée de bon

goût ; foncez une caiſſe de cette farce, arrangez les langues deſſus ; couvrez-les de la même farce, uniſſez avec un couteau trempé dans un œuf battu, ſaupoudrez de mie de pain & les faites cuire au four. Quand elles ſont bien colorées, dégraiſſez-les, mettez deſſus une bonne eſſence avec un jus de citron, & ſervez chaudement.

Langues de Mouton à la ſauſſe hachée.

Faites-les cuire dans l'eau, parez-les, fendez-les à moitié, mettez-les cuire dans du boüillon gras pendant une demi-heure pour leur faire prendre goût ; retirez-les enſuite, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les ; trempez-les après dans de la graiſſe, pannez-les une ſeconde fois & les faites griller. Quand elles ſont grillées, ſervez avec une ſauſſe hachée, ou bien avec une ſauſſe à l'échalote, ou bien encore une ſauſſe au verjus.

Langues de Mouton à la Gaſconne.

Prenez trois langues de mouton cuites dans l'eau coupées en filets minces; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis, perſil, ciboules, ail, échalote, le tout haché très-fin; mettez par-deſſus une couche de filets de langue de mouton, ſel, gros poivre, un peu de coulis & ainſi de ſuite ; pannez le deſſus avec de la mie de pain, faites cuire & prendre belle couleur dans le four ou ſous un couvercle de tourtiere ; avant de ſervir, preſſez-y un jus de citron.

Langues de Mouton à la poële.

Faites-les cuire dans l'eau plus qu'à moitié, ôtez-en les peaux & les parez ; mettez dans une caſſerole des tranches de veau & de jambon, les langues de mouton par-deſſus avec ſel, gros poivre, perſil, ciboules, ail, champignons, le tout haché très-fin & du lard fondu ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braiſe à très-

petit feu. A moitié de cuiſſon, mettez-y un verre de vin de Champagne ; quand elles ſont cuites, dreſſez-les dans un plat, mettez dans la caſſerole deux cuillerées de coulis ; faites boüillir pour dégraiſſer ; paſſez la ſauſſe au tamis, & ſi elle eſt de bon goût, preſſez-y un jus de citron & ſervez deſſus les langues.

Langues de Mouton en ragoût d'une autre façon.

Faites rôtir ſur le gril vos langues de mouton, les ayant bien poudrées de ſel, mie de pain & poivre blanc.

Faites d'ailleurs un ragoût de champignons, rognons de mouton, tetine de vache, bon aſſaiſonnement & bouquet de fines herbes ; paſſez le tout à la caſſerole avec bon beurre. Ce ragoût étant cuit, liez-le avec un peu de farine frite, mettez-y vos langues, laiſſez-les mitonner un moment, & ſervez chaudement pour Entrée.

Langues de Mouton en papillotte.

Faites-les cuire dans l'eau, ôtez-en la peau ; mettez-les mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, & huile fine ; coupez-les enſuite en deux, mettez chaque moitié avec un peu de tout l'aſſaiſonnement dans du papier blanc frotté d'huile avec une barde de lard deſſus & deſſous ; pliez le papier tout autour afin que rien ne ſorte, faites-les cuire ſur le gril à très-petit feu, & ſervez avec le papier.

Langues de Mouton à la Cuiſiniere.

Faites griller vos langues, mettez dans une caſſerole un morceau de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de boüillon, ſel, poivre, muſcade ; tournez cette

ſauſſe ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauſſe blanche, & ſervez avec vos langues.

Langues de Mouton en hattelettes.

Coupez vos langues de mouton cuites à l'eau en morceaux quarrés de même grandeur; paſſez-les ſur le feu dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché; moüillez avec du coulis, ſi-non, mettez-y une pincée de farine & moüillez avec du boüillon; laiſſez boüillir le ragoût juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit bien épaiſſe; mettez-y enſuite deux jaunes d'œufs, faites-lier les œufs avec la ſauſſe ſur le feu ſans faire boüillir; mettez enſuite refroidir le ragoût, embrochez tous les petits morceaux de langue dans de petites brochettes de bois; faites tenir toute la ſauſſe après, pannez-les de mie de pain, faites-les griller en les arroſant de tems en tems avec un peu de beurre, & ſervez à ſec avec les brochettes.

Tourte de langues de Mouton.

Faites blanchir vos langues, ôtez-en la peau & les faites cuire dans une braiſe; mettez-les enſuite refroidir; foncez une tourtiere de pâte briſée. (Voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Faites uue farce avec de la volaille cuite à la broche, graiſſe de bœuf & lard blanchi, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, poivre, mie de pain trempée dans la crême & jaunes d'œufs; mettez de cette farce ſur l'abaiſſe, arrangez deſſus les langues de mouton coupées en filets, couvrez-les de la même farce, de bardes de lard & du beurre par-deſſus; couvrez d'une abaiſſe de même pâte; finiſſez comme les autres tourtes. Quand elle eſt cuite & dégraiſſée mettez-y une bonne eſſence & un jus de citron.

Pâté de langues de mouton au ſang.

Faites-cuire à petit feu des langues de mou-

ton dans une casserole avec beurre, sel, poivre, oignons & une mignonette ; moüillez-les de boüillon ajoutez-y un peu de vinaigre ou de verjus. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir.

Faites une farce de tetine de veau, de panne, de lard blanchi, de veau blanchi, de foies de perdrix & de faisan, avec persil, ciboules, fines herbes, sel, poivre, muscade, oignons coupés en dés & de la poudre de mousserons ; hachez le tout ensemble; mettez-y du sang de veau ou de porc & de la crême douce ; dressez dans une tourtiere votre pâté de pâte fine, (voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Mettez au fond deux bonnes tranches de jambon, une couche de farce, une autre de langues, ensuite des tranches de jambon, de la farce, puis des langues, & ainsi jusqu'à la fin; couvrez les langues de bardes de lard & d'une abaisse de même pâte, & faites cuire au four pendant cinq heures. Votre pâté étant cuit, dégraissez-le, mettez dedans une sausse hachée, (voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire,) & servez chaudement pour Entrée.

Langues de Mouton fourées.

On fait aussi des langues de mouton fourées : ce que nous avons dit des langues de cochon suffit.

Les langues de Mouton de Troyes sont surtout estimées.

Langues de Carpes.

Ce qu'on appelle vulgairement langues de carpes, qui est proprement le palais, est un morceau fort exquis ; on en fait des tourtes.

Tourte de Langues de Carpes.

Elle se fait de la même façon que la tourte de laitance, excepté qu'à celle-ci vous y pouvez mettre les yeux & la cervelle de la carpe ; les

trufes y ſont fort bonnes & un jus de citron en ſervant. (Voyez au mot *Laitance*, l'article tourte de laitances.)

LAPIN, *Cuniculus*. Animal fort connu. Les lapins ſont ou ſauvages ou domeſtiques. Les ſauvages ſont les plus délicats & les plus agréables au goût, non-ſeulement parce qu'ils ſont dans un plus grand mouvement, & qu'ils contiennent moins d'humidités ſuperfluës, mais encore parce qu'ils ſe nourriſſent de pluſieurs plantes aromatiques, comme du thin, du ſerpolet, qui donnent à leur chair une ſaveur plus relevée & plus fine.

Quand on veut manger le lapin, on doit le choiſir gras & bien nourri, d'un âge moyen. Trop jeune il produit beaucoup d'humeurs viſqueuſes. Trop vieux au contraire, ſa chair eſt ſéche, dure & difficile à digérer ; il eſt meilleur en hiver qu'en été, parce que ſa chair eſt pourlors plus tendre & plus délicate.

Quoique la plupart des Auteurs qui ont parlé du lapin le regardent comme un mauvais aliment, propre à produire des humeurs groſſieres & mélancoliques, cependant quand il a les qualités dont nous avons parlé, il eſt rare qu'il produiſe de mauvais effets.

Le lapin convient ſurtout en hiver à toutes ſortes d'âge & de tempérament, pourvu qu'on en uſe modérément.

C'eſt une erreur de croire que le cerveau de lapin diminuë la mémoire.

Quoique le lapin ait beaucoup de rapport avec le lievre en pluſieurs choſes, cependant ſa chair eſt d'un goût un peu différent, elle eſt auſſi plus humide, plus tendre & plus ſucculente.

L'uſage du lapin quand il eſt très-jeune n'eſt pas auſſi ſalutaire que quand il eſt dans un âge moyen, parce que dans le premier état il abonde

en humeurs viſqueuſes ; le lievre au contraire étant d'un tempérament plus ſec que le lapin, doit être choiſi plus jeune que lui.

Pour ne pas ſe tromper dans le choix des lapins, il faut ſçavoir qu'on connoît un lapin de Garenne, quand le poil qu'il a aux pieds & ſous la queuë, eſt de couleur rouſſe, & il faut prendre garde ſi on n'a point un peu fait bruler ce poil pour le rouſſir ; ce qu'on peut facilement reconnoître en le portant au nez pour voir s'il ne ſent point le rouſſi, ou en effaçant cette marque avec de l'eau.

Pour diſtinguer un lapreau d'avec un lapin, tatez-le ſur le dehors des pattes de devant au deſſus de la jointure : ſi vous y trouvez une groſſeur comme une petite lentille, c'eſt une marque qu'il eſt jeune. Vous le connoiſſez encore à la tête, parce qu'il a le nez plus pointu & l'oreille plus tendre ; cette marque n'eſt pas ſi ſure que celle de la patte.

Pour le fumet, flairez le lapin au ventre.

Lapins & Lapreaux rôtis.

Dépoüillez-les, vuidez-les, laiſſez-y le foie, faites les refaire. Refaits, piquez-les de menu lard, mettez-les à la broche ; quand ils ſont cuits & de belle couleur, ſervez chaudement.

Lapreaux en fricaſſée de poulets.

Coupez-les par membres, faites-les dégorger long-tems dans de l'eau, faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricaſſée de poulets. (Voyez au mot *Poitrine*, l'article *Poitrine de Veau en fricaſſée de Poulets.*)

Lapins marinés.

Coupez-les par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, & les ſervez de même. (Voyez au mot *Cervelle*, l'article *Cervelle de bœuf marinée.*)

Lapin à la Bourgeoise.

Coupez votre lapin par membre, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons & culs d'artichaux blanchis; passez-le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & moüillez avec du bouillon & un verre de vin blanc; ajoutez sel & poivre. Quand il est cuit & qu'il n'y a plus de sausse, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon & un peu de persil haché, & servez chaudement.

Lapreaux en Gi blotte

Habillez & coupez par membres vos lapreaux, passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, des champignons en dés & un bouquet; moüillez-les avec une chopine de vin blanc, un peu de jus & faites cuire à petit feu. Quand ils sont presque cuits, liez-les d'un coulis, dégraissez-les, & servez chaudement.

Lapreau en ragoût.

Prenez un lapreau de moyenne grosseur, coupez-le par membres, cassez-lui un peu les os; mettez les membres dans une casserole avec des champignons, un ris de veau blanchi, des trufes, un bouquet, une tranche de jambon; passez le tout ensemble, mouillez avec du bouillon & un verre de vin de Champagne & un peu de coulis; faites cuire à petit feu & dégraissez. Quand il est cuit à propos, la sausse réduite, si elle est de bon goût, pressez-y un jus de citron, servez le lapreau dans le milieu, la garniture autour.

Lapins en casserole.

Coupez vos lapins en quatre, gardez-en les foies; piquez-les morceaux de gros lard assaisonné & de lardon de jambon; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard & de tranches de veau avec sel, poivre, fines herbes, fines

épices, oignons, ciboules, persil, carotes & panais; arrangez les membres de lapin dans votre casserole, assaisonnez-les; mettez dessus même chose que dessous, & faites cuire au four, ou bien avec un couvercle de tourtiere, feu dessus & dessous.

Faites un coulis avec un morceau de veau & de jambon que vous coupez par tranches; battez-les, garnissez-en le fond d'une casserole, mettez-y un oignon, un morceau de carote & des panais coupés par tranches; couvrez votre casserole, & mettez suer à petit feu. Quand cela commence à s'attacher au fond de la casserole, mettez-y un peu de lard fondu & un peu de farine, remuez bien le tout ensemble; moüillez de jus & de boüillon, moitié l'un, moitié l'autre; assaisonnez de champignons, trufes hachées, un peu de persil, deux ciboules entieres, trois ou quatre clous; ajoutez quelques croûtes de pain, & faites mitonner le tout ensemble.

Prenez vos foies de lapins, pilez-les dans le mortier, délayez-les avec un peu de jus de votre coulis; vuidez-les ensuite dans la casserole où est votre coulis, faites-les un peu chauffer; passez le coulis dans l'étamine, & mettez dans une autre casserole.

Vos lapins étant cuits, tirez-les, faites-les égoutter, & les mettez dans votre coulis; laissez-les mitonner un peu avant de servir; dressez-les dans un plat, jettez le coulis par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Ce même coulis sert pour les pâtés chauds de lapins qu'on verra dans la suite.

Lapins au jambon.

Les lapins étant cuits en casserole comme ci-dessus, faites un ragoût de jambon, autrement dit saingaraz comme celui de l'article suivant;

tirez

irez les lapins de dedans la casserole, laissez-es égoutter, & les mettez mitonner dans le aingaraz; dressez-les promptement, jettez-le aingaraz par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

Lapreaux à la saingaraz.

Piquez vos lapreaux proprement & les faites rôtir; ayez des tranches de jambon battuës, passez-les avec un peu de lard & de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, de bon jus qui ne soit point salé; faites cuire le tout ensemble, mettez-y un filet de vinaigre, & liez cette sausse avec un peu de coulis, de pain; coupez les lapreaux en quatre, & les dressez dans un plat ou assiette; jettez la sausse dessus avec les tranches de jambon, & servez chaudement après avoir bien dégraissé la sausse.

Lapins au coulis de lentille.

Coupez-en les membres, faites-les cuire avec de bon boüillon, du petit lard, un bouquet garni, du sel, du poivre fort peu; faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du boüillon sans sel; étant cuites, passez-les à l'étamine avec leur boüillon; retirez le lapin & le petit lard de la cuisson; passez ce boüillon dans le coulis de lentille, réduisez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il soit assez lié pour le servir.

Lapins à la Rossanne.

Prenez un ou plusieurs lapins, dépecez-les par quartiers, piquez-les de gros lardons assaisonnés; passez-les à la casserole avec lard fondu & farine; après cela mettez-y du boüillon, un verre de vin blanc, sel, poivre & un bouquet de fines herbes; faites tout cuire à propos; si la sausse est assez liée, servez les lapins avec jus d'orange.

On peut mettre de la même maniere les lapreaux, ou bien on les fait rôtir, & on les

ſert avec une ſauſſe à l'eau, ſel & poivre blanc.

Lapins aux trufes.

Faites cuire les lapins en caſſerole, comme on l'a dit plus haut; paſſez les trufes avec un peu de beurre fondu, mouillez-les moitié jus de veau, moitié eſſence de jambon; laiſſez-les mitonner pendant un quart-d'heure; dégraiſſez-les & les liez d'un coulis; tirez enſuite les lapins; laiſſez-les égoutter, & les mettez dans le ragoût de trufes, & lorſqu'on eſt prêt à ſervir, dreſſez les lapins dans un plat proprement, & ſi le ragoût eſt d'un bon goût, jettez-le par-deſſus & le ſervez pour Entrée.

Lapins aux champignons.

Ce ragoût ſe fait de la même maniere que le précédent.

Lapins aux fines herbes.

Dépoüillez, habillez trois à quatre petits lapreaux, faites-les refaire; prenez les foies, hachez-les avec un champignon, une trufe, un peu de perſil, de ciboule, le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre & de muſcade, mettez-y gros comme le poing de lard rapé; pilez le tout dans un mortier, coupez la tête & le bout des cuiſſes des filets; farciſſez-les dans le corps de cette farce de fines herbes, accolez-les deux à deux, mettez-les à la broche, & les bardez de tranches de lard, de tranches de veau, de tranches de jambon; envelopez-les d'une feüille de papier, & les faites cuire. Quand ils le ſont, mettez une eſſence de jambon ou un coulis clair dans un plat; tirez les lapreaux, débardez-les & les dreſſez ſur le plat où eſt l'eſſence, & les ſervez pour Entrée. Il faut pour ces ſortes d'Entrées que les lapins ou les lapreaux aient un bon fumet.

Lapins en brezole.

Ayez deux gros lapreaux, habillez-les & les coupez en quatre, desossez-les, levez-en la chair que vous mettrez à part, conservez-en la peau ; faites une farce de la chair & des foies avec de la graisse de veau, de bœuf, de lard blanchi ; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, capres hachées, que le tout soit pilé dans un mortier, ajoutez-y deux ou trois jaunes d'œufs pour lier le tout ; étendez les morceaux de peau de lapin sur une table, mettez de la farce dessus, roulez-les & les ficelez ; garnissez une casserole de tranches de bœuf & de bardes de lard, avec du sel, du poivre, fines herbes, fines épices ; arrangez les bresoles dessus, couvrez comme dessous ; ajoutez-y un bouquet, carotes, panais, oignons, feüille de laurier & coriande, moüillez de deux cuillerées de boüillon ; couvrez la casserole & faites cuire à petit feu. Ces bresoles étant cuites, égouttez leur jus dans une autre casserole, mettez dedans une essence de jambon, des mousserons hachés & mitonnés ; passez-les bresoles de la casserole où elles ont cuit dans celle où est l'essence sans trop les remuer ; laissez attacher le jus de votre braise, moüillez encore de jus, dressez-les dans un plat & servez avec une échalote & jus de citron pour Entrée.

Lapreaux en filets à l'Espagnole.

Levez tous les filets bien minces de vos lapreaux ; foncez une casserole de bardes de lard avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un peu de basilic, le tout haché très-fin, & de l'huile mêlée avec un peu de lard fondu. Mettez par-dessus un lit de filets de lapreaux avec sel & gros poivre, ensuite de fines

herbes, comme dessous, & de l'huile, puis des filets, & ainsi de suite : couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braise. Quand vos filets sont cuits, égouttez-les bien de leur graisse; mettez-les un peu prendre goût dans une sausse à l'Espagnole, & servez chaudement.

Filets de lapreaux en caisse. Voyez au mot *Filets*.

Lapreaux en Galantine.

Désossez vos lapreaux; faites une farce avec du veau passé sur le feu, de la graisse de bœuf & du lard blanchi, cinq ou six jaunes d'œufs pour liaison, sel & poivre; étendez de cette farce également sur vos lapreaux; coupez en filets du lard, du jambon, des trufes, des pistaches & des jaunes d'œufs durs. Mettez sur la farce une couche de lard, une de jambon, une de pistaches, une de trufes, une de jaunes d'œufs, & ainsi de suite jusqu'à la fin. Couvrez le tout avec la même farce, que vous unirez avec un couteau trempé dans l'œuf battu; roulez les lapreaux; envelopez de bardes de lard & d'étamine & les faites cuire dans une bonne braise; laissez-les refroidir dans leur braise; tirez-les ensuite; coupez-les en tranches; rangez-les dans un plat: mettez par-dessus une bonne essence que vous faites avec les flanchets des lapreaux, tranches de veau & de jambon : vous faites suer le tout & un peu attacher; vous moüillez de vin de Champagne & de coulis. Quand tout est cuit, vous passez la sausse au tamis, que vous servez avec les lapreaux, & vous les faites chauffer au bain-marie.

Lapreaux à l'Italienne.

Habillez vos lapreaux, levez-en tous les filets; foncez une petite casserole de veau & de jambon avec huile, persil, ciboules, champi-

gnons hachés, ail, échalote hachée; mettez dessus un lit de filets de lapreaux, avec sel, gros poivre, puis un lit de fines herbes avec de l'huile, ensuite un lit de filets, & ainsi alternativement des filets & de fines herbes; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braise. Quand ils sont cuits, levez-les par filets avec votre couteau, & les mettez à mesure dans une essence; mettez dans cette essence un peu de la sausse où ils ont cuit, bien dégraissée, & servez avec un jus d'orange.

Si vous n'avez point d'essence, quand vous les avez tirés de la casserole, mettez du coulis dans la sausse où ils ont cuit; faites-lui faire un bouillon pour la bien dégraisser; passez la sausse au tamis; mettez dedans les filets & servez.

Lapreaux à l'Italienne d'une autre façon.

Habillez & coupez par membres vos lapreaux; foncez une casserole de veau & de jambon, avec sel, poivre, une demi-feuille de laurier; arrangez dessus vos lapreaux; assaisonnez-les encore un peu; mettez-y un bouquet; couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire à la braise dans leur jus sans les moüiller.

Faites suer une tranche de jambon, & mettez avec les flanchets de lapreaux; quand le jambon est attaché, moüillez-le de coulis & d'un verre de vin de Champagne boüilli & écumé. Quand cette sausse est finie, marquez une sausse à l'Italienne avec huile, champignons hachés, un bouquet, une pointe d'ail; Quand cela est passé, moüillez avec l'essence que vous avez faite; faites faire quelques boüillons à votre sausse; dégraissez-la bien; retirez ensuite les lapreaux; prenez de la sausse où ils ont cuit, & la mettez dans la sausse à l'Italienne; dégraissez-la.

Prenez les foies de vos lapreaux qui ont cuit avec les lapreaux ; hachez-les ; mettez les dans votre sauſſe ; dreſſez les lapreaux dans un plat ; jettez la ſauſſe par-deſſus ; preſſez-y un jus d'orange & ſervez chaudement.

Quand vous paſſez les champignons, mettez-y un jus de citron pour les empêcher de noircir.

Eſclope de Lapins.

C'eſt une maniere de poupeton ſans farce. Faites cuire vos lapins à la braiſe ; faites un ragoût de ris de veau, de foies gras, de crêtes, champignons, trufes, mouſſerons ; paſſez le tout dans une caſſerole avec un peu de lard fondu ; moüillez enſuite de jus & laiſſez mitonner pendant une demi-heure ; dégraiſſez votre ragoût & le liez d'un coulis de veau & de jambon ; tirez vos lapins coupés par morceaux de la braiſe ; mettez-les dans votre ragoût, & les laiſſez refroidir.

Foncez une poupetonniere ou une caſſerole d'une abaiſſe un peu mince de pâte briſée, arrangez dedans votre ragoût froid de lapins, & couvrez d'une abaiſſe de même pâte, comme une tourtiere ; renverſez-en le bord & que cela ſoit uni ; mettez cuire au four. Votre poupeton étant cuit, renverſez-le dans un plat ; faites un trou de la largeur d'un écu par-deſſus, pour voir s'il eſt ſec ; mettez dedans un petit coulis clair & ſervez chaudement pour Entrée.

L'on met toutes ſortes de viandes, volailles & gibiers à la braiſe, avec des ragoûts dans des eſclopes, de la même façon que les lapins marqués ci-deſſus.

Lapreau au gratin.

Habillez & coupez par membres un lapreau ; foncez une caſſerole de tranches de veau, bardes de lard, cinq ou ſix tranches de jambon coupées

bien égales ; mettez vos morceaux de lapreau dessus, presque point de sel ; couvrez de bardes de lard & mettez cuire à la braise. Vous y mettez un bouquet avec clous de girofle, basilic & laurier.

Prenez le foie que vous hachez avec persil, ciboules, champignons, deux jaunes d'œufs pour liaison ; ajoutez lard rapé, sel & poivre ; mettez ensuite de cette farce dans un plat & la laissez attacher sur un très-petit feu ; retirez-la ensuite & en égouttez la graisse.

Quand le lapreau est cuit, tirez-le avec le jambon ; dégraissez la sausse ; moüillez-la d'un peu de coulis & de jus ; faites-lui faire un boüillon ; dégraissez-la & la passez au tamis ; dressez les morceaux de lapreau sur la farce, une tranche de jambon entre chaque morceau ; mettez le plat sur un fourneau pour l'échauffer, la sausse par-dessus, qui doit être claire, & servez chaudement.

Lapreaux en hatelettes.

Coupez par membres un ou deux lapreaux ; foncez une casserole de veau & de jambon ; mettez dessus les lapreaux avec un bouquet, sel & poivre ; couvrez de bardes de lard ; mettez-y un peu de lard fondu, & faites cuire à petit feu à la braise.

Quand ils sont cuits, tirez les lapreaux ; embrochez les morceaux dans de petites hatelettes d'argent ou dans de petites brochettes ; trempez-les dans de l'œuf battu ; pannez-les ; trempez-les ensuite dans la graisse de leur sausse ; pannez-les une seconde fois, & les faites griller ; mettez du coulis dans la sausse où ils ont cuit ; dégraissez-la & la passez au tamis, & servez sur les lapreaux avec un jus de citron.

Lapins à l'Angloise.

Habillez deux beaux lapins ; coupez-leur les

quatre pates ; desossez les cuisses ; faites une farce de leurs foies avec du lard blanchi, sel, poivre, fines herbes & fines épices ; hachez le tout ensemble & le pilez dans un mortier ; ajoutez-y quelques jaunes d'œufs pour la lier ; farcissez-en le corps de vos lapreaux ; pliez-les ensuite en deux, & cousez-leur à chacun la tête entre les jambes.

Foncez une casserole de tranches de bœuf & de bardes de lard ; mettez vos lapins dessus avec sel, poivre, fines herbes & fines épices ; recouvrez-les comme dessous ; couvrez la casserole ; faites suer, feu dessus & dessous ; moüillez ensuite de boüillon & laissez cuire.

Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir avec des navets cuits à l'eau ou au boüillon, que vous égouttez & que vous mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais, sel, poivre & muscade ; remuez cela sur le feu afin que le beurre se fonde ; dressez-les dans un plat, les lapins dessus, & servez pour Entrée.

Vous pouvez aussi servir des épinars au beurre & à la crême à la place des navets, ou bien des oignons blancs blanchis, pelés & cuits dans du boüillon, & achevez de cuire dans du lait ; vous les égouttez & les passez en purée à la passoire, vous les mettez dans une sausse blanche au beurre frais, & servez sous vos lapins aussi pour Entrée.

Lapreaux au gîte.

Choisissez des lapreaux qui aient du fumet, habillez-les sans leur couper les pates ; ouvrez-les de la grandeur de quatre doigts pour les vuider ; tachez ensuite d'en ôter trois ou quatre os des reins les plus près de la queuë, sans percer la peau, afin que ces os étant ôtés vous puissiez les plier de maniere qu'ils semblent être au gîte, ayant les quatre pates contre la tête.

Faites une farce avec les foies de vos lapreaux, vous

vous pouvez ajouter quelquefois de la volaille; hachez ces foies avec du lard rapé, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, fines herbes, fines épices; pilez ensuite le tout dans un mortier; ajoutez deux ou trois jaunes d'œufs pour liaison, selon la quantité des foies; mettez-en dans le corps de chaque lapreau; recoussez le trou; troussez-les ensuite de maniere qu'en les pliant presqu'en deux, les quatre pates se trouvent jointes contre la tête; faites-les refaire devant le feu; piquez-les ensuite de moyen lard.

Mettez au fond d'une casserole bardes de lard, tranches de veau battu, tranches de jambon & un oignon; mettez vos lapreaux dessus avec sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez dessus même chose que dessous; faites-les suer sur un fourneau; moüillez-les ensuite d'une cuillerée de boüillon, & faites cuire feu dessus & dessous.

Vos lapreaux étant cuits, égouttez le boüillon au clair dans une autre casserole, & les faites cuire au caramel; tirez ensuite les lapreaux de la casserole où ils ont cuit; mettez-les glacer dans le caramel comme des fricandeaux. Quand ils sont glacés, tirez, laissez attacher ce qui reste, & y mettez un peu de jus avec une caraffe de vin de Champagne pour le détacher. Après l'avoir écumé & dégraissé, passez le tout dans un tamis sur un plat, & servez dessus vos lapreaux pour Entrée.

Lapreaux au gîte d'une autre façon.

Dépoüillez vos lapreaux jusqu'au bout des pates, que vous conservez aussi-bien que les oreilles; vuidez-les en leur ouvrant le ventre le moins que vous pourrez; faites une farce avec leurs foies, champignons, trufes vertes, lard rapé, sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes & fines épices: le tout haché, pilez-le

dans le mortier avec quelques jaunes d'œufs pour liaison; farcissez-en vos lapreaux & les recousez.

Foncez une casserole de bardes de lard; mettez-y vos lapreaux, le ventre sur les bardes, les oreilles couchées sur le dos, les pates de derriere & de devant comme s'ils étoient au gite; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard; couvrez la casserole de son couvercle, & les mettez cuire au four. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat de la même maniere qu'ils sont au gite; mettez dessous le jus qui est au fond de la casserole, que vous dégraissez bien, & que vous liez d'une bonne essence; ajoutez-y une échalote hachée, du poivre concassé & du jus de citron, & servez pour Entrée.

Filets de lapreaux en caisse. Voyez au mot *Filet*.

Lapreau piqué aux navets.

Habillez un lapreau & le coupez par membres; piquez-le de petit lard; mettez-le ensuite dans une casserole avec une tranche de jambon, un bouquet, du boüillon; faites-le cuire ainsi & le glacez; tournez des navets en amandes; faites-les blanchir & les faites cuire avec du boüillon, du jus & un peu de sel. Quand ils sont cuits, mettez-les dans une bonne essence; mettez un peu de boüillon dans la casserole où vous avez glacé le lapreau; détachez tout ce qui reste; passez-le au tamis & le mettez dans l'essence; dressez le lapreau, le ragoût de navets autour.

Lapreau aux pois.

Habillez & coupez par membres votre lapreau; passez-les ensuite avec de bon beurre, un litron & demi de pois, une tranche de jambon, une douzaine de champignons entiers & un bouquet, que vous ôtez en servant avec les

champignons & la tranche de jambon; moüillez le ragoût de moitié jus & moitié bouillon, & de coulis, & le faites cuire. Que la ſauſſe ne ſoit ni trop liée ni trop claire, & ſervez chaudement.

Lapreau en poupeton.

Coupez par membres un lapreau & le faites cuire à la braiſe; paſſez avec un morceau de beurre un ris de veau blanchi, champignons & trufes, que vous coupez en dés, & un bouquet; mouillez de boüillon & de jus, & dégraiſſez. Quand le ragoût eſt preſque cuit, mettez-y du coulis; mettez-y enſuite le lapreau cuit à la braiſe, & le laiſſez refroidir.

Faites un godiveau avec rouelle de veau, graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, champignons hachés avec la viande & la graiſſe, deux jaunes d'œufs pour liaiſon; foncez une poupetonniere avec ce godiveau; mettez-en au fond & tout autour, le ragoût froid dans le milieu; couvrez avec le reſte du même godiveau, & faites cuire à petit feu à la braiſe. Quand le poupeton eſt cuit, tirez-le ſans le rompre; dreſſez-le dans un plat, bien eſſuié de ſa graiſſe; faites un petit trou au milieu; verſez-y une eſſence claire & ſervez chaudement.

Lapreaux roulés aux piſtaches.

Habillez deux lapreaux, gardez-en les foies deſoſſez-les & prenez garde de couper la peau; étendez-les & mettez deſſus une farce faite de leurs foies avec blancs de poulardes, graiſſe, lard blanchi, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, ſel, poivre, muſcade, jaunes d'œufs pour liaiſon, le tout bien mêlé & pilé enſemble & de bon goût; mettez de cette farce également par-tout; uniſſez avec un couteau trempé dans un œuf battu; roulez les lapreaux;

envelopez-les de bardes de lard & d'une étamine ; ficelez-les & les faites cuire à la braiſe. Quand ils ſont cuits, dévelopez-les, & après les avoir dégraiſſé, ſervez deſſus une eſſence où il y ait des piſtaches dedans.

Lapreaux en Tortuës à la ſauſſe hachée.

Prenez un ou deux lapreaux, que vous deſoſſez par le rable ; tournez-leur enſuite la tête auprès des cuiſſes en forme de tortuë & les ficelez ; foncez une caſſerole de veau & de jambon ; mettez les lapreaux deſſus avec un bouquet, un verre de vin blanc ; couvrez de bardes de lard ; aſſaiſonnez de ſel & poivre, & faites cuire à la braiſe à petit feu.

Paſſez des champignons hachés, une pointe d'ail, un bouquet ; mouillez d'un demi-ſetier de vin blanc & de coulis ; faites cuire votre ſauſſe & la dégraiſſez. Quand les lapreaux ſont cuits, vous pouvez mettre de la ſauſſe où ils ont cuit dans votre ſauſſe hachée ; dégraiſſez-la encore ; faites-la reduire à propos, & ſervez avec les lapreaux.

Lapreaux à la Polonoiſe.

Dépoüillez deux lapreaux de moyenne groſſeur ; vuidez-les ; mettez leurs foies à part ; deſoſſez vos lapreaux tout-à-fait, excepté la tête & le cou ; faites une farce avec leurs foies, blanc de volaille cuite ; lard rapé, perſil, ciboule, champignons, le tout haché & lié de quatre jaunes d'œufs, ſel & poivre ; étendez les lapreaux ſens deſſus deſſous ; mettez par-tout de cette farce que vous uniſſez avec de l'œuf battu ; mettez par deſſus la farce des lardons de lard, jambon, trufes, jaunes d'œufs durs ; arrangez-les comme une galantine, roulez-les enſuite en commençant par les cuiſſes juſqu'à la tête ; faites-les cuire dans une braiſe de veau & de jambon ; couvrez-les de bardes de lard, moüillez

avec du jus de boüillon, un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu.

Quand ils ſont cuits, paſſez la ſauſſe au tamis, dégraiſſez-la, ajoutez-y un peu de coulis, que la ſauſſe ſoit courte & de bon goût, ſervez avec les lapins.

Lapreaux à l'eau-de-vie.

Coupez par membres deux petits lapreaux; caſſez les os pour qu'ils ſe tiennent dans le même état; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon, une tranche de jambon; paſſez-les ſur le feu, mettez dedans deux verres d'eau-de-vie, mettez-y le feu avec du papier, laiſſez le ragoût ſur le feu & remuez toujours juſqu'à ce que le feu de l'eau-de-vie s'éteigne de lui-même; mettez-y un peu de veau blanchi coupé en quatre, champignons & trufes; moüillez avec du boüillon & un peu de coulis, faites cuire le ragoût à petit feu, dégraiſſez-le, & quand il eſt cuit à propos ſervez.

Lapreau en papillote.

Coupez en cinq morceaux un lapreau bien tendre; caſſez les gros os, faites une farce avec le foie, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, ail, échalote, le tout haché, ſel & gros poivre; aſſaiſonnez les membres du lapreau avec ſel & gros poivre; mettez ſur du papier froté d'huile une barde de lard, un peu de farce, enſuite un morceau de lapreau; remettez par-deſſus un peu de farce avec une barde de lard; envelopez tout cela avez le papier comme une papillote; faites-en autant aux autres parties du lapreau; mettez du papier huilé ſur le gril, les papillotes deſſus, faites griller à petit feu. Quand elles ſont cuites d'un

côté, tournez-les pour les faire cuire de l'autre ſans les crever. Quand le lapreau eſt cuit à propos, ſervez à ſec avec les papiers.

Cuiſſes de Lapreaux à la Mailli.

Prenez les cuiſſes de deux forts lapreaux, élargiſſez le dedans le plus que vous pourrez ſans les percer; prenez enſuite les filets du reſte des lapreaux que vous coupez en dés; maniez-les avez un peu de perſil, ciboules champignons, ſel, gros poivre; rempliſſez-en le dedans des cuiſſes des lapreaux, couſez-les pour que rien ne ſorte.

Mettez dans une caſſerole des tranches de veau & des bardes de lard; mettez deſſus les cuiſſes de lapreaux, couvrez de bardes de lard, mettez par-deſſus un bouquet, ſel, gros poivre, & les os des lapreaux; moüillez avec du boüillon & un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu.

Quand les cuiſſes ſont cuites à propos, dreſſez-les dans un plat; paſſez leur cuiſſon au tamis, dégraiſſez la ſauſſe, mettez-y une cuillerée de coulis, & ſervez avec les cuiſſes de lapreaux.

Terrine de Lapreaux.

Vuidez vos lapreaux, gardez les foies, faites-les refaire & les coupez en trois; piquez-les de moyen lard aſſaiſonné; mettez dans une terrine quelques tranches de jambon avec ſel, poivre & fines épices; arrangez vos morceaux de lapreaux dans la terrine avec même aſſaiſonnement deſſus que deſſous; mettez-y quelques truſes vertes & quelques champignons; couvrez de tranches de bœuf bien battuës & de quelques bardes de lard; couvrez la terrine de ſon couvercle, mettez de la pâte autour, que le feu ne ſoit point trop vif. Quand la terrine eſt cuite,

découvrez-la, ôtez-en les tranches de bœuf & les bardes de lard & la dégraiſſez bien.

Faites un coulis de foies de la même maniere que celui du pâté de lapin. (Voyez ci-après l'article *Pâté de Lapin.*) Jettez ce coulis dans votre terrine, & ſervez chaudement.

Autre façon.

Ou bien ôtez la tête de vos lapreaux, coupez-les en quatre & les lardez; foncez une caſſerole de veau & de jambon; paſſez les lapreaux dans du lard fondu, & les arrangez ſur les tranches de veau avec ſel, poivre, un bouquet, racines, oignons, clous de girofle, une pointe d'ail; couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu dans leur jus. Quand ils ſont cuits, dreſſez-les dans la terrine, mettez du coulis dans la terrine où ils ont cuits, faites-lui faire quelques boüillons pour le dégraiſſer, paſſez-le au tamis, mettez-y le jus de deux oranges, & ſervez ſur les lapreaux.

Tourte de Lapins & de Lapreaux.

Coupez vos lapins par morceaux, paſſez-les dans une caſſerole avec du lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes, ciboulettes, ſel, poivre, muſcade & un peu de boüillon. Quand ils ſont paſſés, laiſſez-les refroidir.

Foncez votre tourte de pâte fine, garniſſez-la de morilles, trufes, lard pilé avec vos lapins; recouvrez-la de même pâte, faites cuire une heure & demie, & quand elle eſt cuite à moitié, mettez-y la ſauſſe où vous les avez paſſés, & un jus d'orange en ſervant.

Autre Tourte de Lapins ou Lapreaux.

Choiſiſſez des lapins ou des lapreaux qui aient du fumet, gardez-en le foie, coupez-le par morceaux; foncez d'une pâte fine votre tourtiere, mettez-y au fond du lard rapé, ſel, poivre, muſcade, un peu de baſilic; arrangez

enſuite vos morceaux de lapins avec même aſſaiſonnement deſſus que deſſous, mettez-y un oignon piqué de clous ou bien un bouquet ; mettez par deſſus des tranches de veau, bardes de lard rapé & un morceau de beurre ; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, & mettez cuire ſous un couvercle ou bien au four pendant trois heures.

Quand elle eſt cuite, découvrez-la, ôtez-en les tranches de veau & les bardes de lard, dégraiſſez-la bien & y jettez un coulis de foies de lapins. (Voyez ci-deſſus à l'article *Lapins en caſſerole*, la maniere de le faire,) & ſervez chaudement.

Il y en a qui y mettent des champignons & des truſes, cela dépend de la fantaiſie.

Pâté chaud de Lapins.

Prenez des lapins qui aient un bon fumet, gardez-en les foies, coupez-en la tête & le bout des cuiſſes ; piquez-les de gros lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboules, fines herbes, fines épices ; dreſſez votre pâté à l'ordinaire, garniſſez-en le fond de lard rapé avec ſel, poivre, fines herbes, fines épices ; arrangez-y vos lapins coupés par moitié ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, ajoutez-y un bouquet ; couvrez de tranches de veau & bardes de lard & d'un peu de lard rapé ; mettez l'autre abaiſſe, dorez d'œufs, & mettez cuire au four.

Coupez par tranches une livre de roüelle de veau & un morceau de jambon, garniſſez-en le fond d'une caſſerole pour faire un coulis, mettez-y quelques oignons & carotes, & vos foies de lapins deſſus ; couvrez la caſſerole, & laiſſez ſuer. Quand vos foies ont ſenti la chaleur, tirez-les, pilez-les enſuite dans le mortier ; pouſſez enſuite votre coulis ſur le fourneau, & quand il eſt attaché comme un jus de veau,

jettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine ; remuez, moüillez de jus, assaisonnez d'un peu de fines herbes, d'une ciboule entiere, d'un peu de persil, deux ou trois clous, autant de champignons, & autant de trufes ; mettez-y deux ou trois petites croûtes de pain, & laissez mitonner une demi-heure ; retirez ensuite les tranches de veau de la casserole, délayez-y vos foies pilés, passez le coulis à l'étamine, & le vuidez dans une casserole pour le conserver chaudement sans le faire boüillir.

Vorre pâté étant cuit, ouvrez-le, ôtez-en les tranches de veau, dégraissez-le bien ; dressez-le proprement dans un plat, jettez dedans votre coulis, & servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Lapin froid.

Votre lapin proprement habillé, cassez-lui les os, piquez-le de gros lard & de jambon, assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices ; rangez-le sur une abaisse de pâte ordinaire avec laurier, beurre frais, bardes de lard & lard pilé assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices ; couvrez & façonnez votre pâté & faites cuire.

Les pâtés de Dindons, de Canards, Perdrix, Faisans, Beccasses, Poulardes, Oisons, Sarcelles & autres, se font de la même maniere que les pâtés de Lapin.

Autre pâté de Lapin froid.

Votre lapin proprement habillé, piquez-le de gros lard & de jambon assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachées.

Pilez les foies avec une trufe verte hachée & du lard rapé ; assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre, farcissez-en le corps de votre lapin; faites une abaisse de pâte commune, (voyez au

mot *Pâte*, la maniere de la faire ;) faites un lit de lard pilé avec ſel, poivre, fines herbes, fines épices & une feüille de laurier ; arrangez deſſus votre lapin avec des trufes vertes pelées ; mettez même aſſaiſonnement deſſus que deſſous, ajoutez du lard pilé, un morceau de beurre frais, garniſſez-bien de bardes de lard ; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, frotez d'œufs & faites cuire au four l'eſpace de quatre heures plus ou moins ſuivant le degré de chaleur.

Faites un trou au milieu de peur qu'il ne creve; quand il eſt cuit, tirez-le, bouchez le trou & le laiſſez refroidir. Quand il eſt froid, ôtez le papier de deſſous, ouvrez le, mettez une ſerviette blanche ſur un plat de la grandeur de votre pâté, mettez le pâté deſſus, & ſervez pour Entremets.

Les pâtés de Faiſans, de Beccaſſes, de Dindons & de Perdrix froids, ſe font de la même maniere que les pâtés de Lapins froids.

Boudin de Lapin.

Faites boüillir trois demi-ſetiers de lait avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, du perſil, une ciboule entiere, du thin, du laurier, du baſilic ; faites réduire ce lait à un tiers. Quand il eſt réduit, paſſez-le au tamis, mettez dedans pluſieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits quarrés, un peu de ſel & fines épices ; mêlez-y dix jaunes d'œufs ; faites chauffer le tout ſur un petit feu en le remuant toujours. Quand tout eſt bien mêlé & point trop chaud, entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long ; ne les rempliſſez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuiſant ils renfleront & feroient crever votre boudin.

Quand vos boudins ſeront faits, mettez-les

cuire dans de l'eau boüillante pendant environ un quart d'heure.

Pour connoitre s'ils sont cuits, piquez-les un peu avec une épingle ; s'il en sort de la graisse, c'est une marque qu'ils sont cuits ; tirez-les alors & les mettez dans l'eau fraiche ; dressez après sur un plat pour les faire griller quand vous en aurez besoin.

Ces boudins se servent à sec pour Hors-d'œuvres.

On a vu au commencement de cet article, les qualités & les propriétés des lapins & des lapreaux, considérés comme un aliment simple : on a dit à quels tempéramens il convenoit ou non. Les différentes préparations le rendent plus ou moins salutaire, suivant les différens degrés d'assaisonnemens. On ne sçauroit prescrire de régle certaine là-dessus ; il est seulement bon d'observer que les graisses & le lard dont on l'assaisonne, ne servent qu'à le rendre plus indigeste & plus pesant, & que pour prévenir cet inconvénient, on y prodigue le sel, le poivre, ainsi que les autres assaisonnemens dont le fréquent usage est très-préjudiciable, comme on peut le voir sous les articles particuliers.

LARD, *Lardum* ou *Laridum*. On peut dire en général que le lard est très-mal-sain, surtout pour ceux qui ne font point d'exercice violent. A l'article *Porc*, nous avons dit que la chair de cet Animal étoit un aliment mal-faisant ; on peut ajouter que lorsque le sel l'a endurcie, & qu'elle a été séchée à la fumée, elle n'en est que plus indigeste, & consequemment capable de causer des obstructions.

D'ailleurs la graisse du lard devenant ordinairement rance & acrimonieuse, elle ne peut produire que de mauvais effets sur l'estomac, &

quelquefois excorier la bouche & le gosier. Voyez l'article *Cochon*.

Le lard des cochons nourris de gland est plus ferme que le lard de ceux qui ne mangent que du son.

On appelle petit lard un morceau de cochon où il y a un peu de chair qui tient au lard & qu'on met au pot.

On appelle fléche de lard cette graisse qu'on leve tout le long d'un des côtés d'un porc, qu'on sale & qu'on garde long-tems.

On tire du gros lard des lardons pour piquer les viandes.

Maniere de faire le lard.

Prenez le lard de dessus le cochon, ne laissez de chair que le moins que vous pouvez; arrangez-le sur des planches dans la cave, & mettez une livre de sel sur dix livres de lard; après l'avoir froté de sel partout, mettez-le l'un sur l'autre, chair contre chair; mettez des pierres sur le lard & des pierres sur les planches pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme; laissez-le au moins quinze jours dans le sel, & le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher.

On fait des pois & des ômelettes au lard. Voyez les articles *Pois* & *Omelette*.

Le lard se mange aussi en griblettes: pour cela on le fait frire tout seul dans une casserole ou dans une terrine.

LARDER, *Larido configere*. Terme de cuisine, passer des lardons à travers une viande avec une lardoire.

Pour larder proprement une viande, il faut que les lardons soient gros comme la moitié du petit doigt & bien assaisonnés de sel & de poivre, puis avec une grosse lardoire on les passe à travers cette viande.

On larde le bœuf pour le mettre à la mode & à la roïale. (Voyez au mot *Bœuf*, l'article *Bœuf à la mode.*)

On larde aussi les langues fourées & les viandes qu'on met en pâte.

Pour la volaille & autre, on dit piquer & non pas larder.

LARDOIRE. Petit instrument en forme d'aiguille qui sert à larder. Il est pointu par un bout & ouvert par l'autre pour y insérer le lardon ; il y en a de cuivre & de bois, & de différente grandeur.

LARDON. Petit morceau de lard dont on garnit la chair avec une lardoire, soit qu'on la veüille rôtir, soit qu'on la veüille cuire d'une autre façon. Il y a de gros & de petits lardons ; ceux-ci s'employent pour les viandes rôties, & les autres pour le bœuf à la mode, & autres apprêts où il faut que les viandes soient lardées pour avoir plus de goût, comme les pâtés & les daubes.

LAURIER, *Laurus*. Le laurier franc dont on parle ici, est un arbre dont la tige qui est unie & sans nœuds, s'éleve à une hauteur médiocre dans les pays temperés. Ses feüilles sont un peu longues, larges de deux doigts, toujours vertes, attachées par des queuës courtes, d'un goût âcre, aromatique & un peu amer.

On les employe dans les sausses pour en relever le goût, & pour le jambon.

LAYE, *Sus nemoris cultrix*. Femelle du sanglier. Elle s'apprête de même que le sanglier. Voyez cet article.

LECHEFRITE. Ustensile de cuisine long & plat qui a deux petites gouttieres aux deux bouts, qu'on met sous la broche pour recevoir la graisse des viandes qu'on y rôti : il y en a de grandes & de petites.

LEGUME, *Legumen*. On entend par *légumes* les grains qui viennent en gousses & qu'on cueille avec la main, à la différence des blés, des avoines & de plusieurs autres qui se scient ou se fauchent. C'est là le vrai sens de légumes ; ainsi nous ne mettrons point au rang des légumes le millet, l'orge, le gruau, le ris, comme font quelques-uns, & nous n'entendons par-là que les pois, les féves, les lentilles & les haricots, qui sont des légumes proprement dits.

C'est quelque chose de singulier que les éloges que quelques auteurs ont donné aux légumes pour élever ces alimens au-dessus de la viande, & les proposer comme la nourriture la plus convenable à l'homme : mais à consulter l'expérience, on trouve que cet aliment est si pésant & si indigeste, qu'il ne convient qu'aux estomacs les plus vigoureux, & qu'il n'y a gueres que les ouvriers & les gens de la campagne accoutumés à une vie laborieuse & pénible qui en puissent impunément faire leur nourriture ordinaire. On en sera pleinement convaincu en éxaminant les qualités de chaque légume en particulier.

Ainsi les personnes délicates ne doivent en manger que très-peu ou point du tout ; & Hipocrate remarque que de quelque maniere qu'on les mange, soit frits, soit bouillis, soit verds, soit dans leur maturité, ils sont toujours flatueux, à moins que pour en corriger la mauvaise qualité, on n'en use avec d'autres alimens ; ce qui fait dire à un savant moderne que les légumes, tels que les pois, les lentilles, les féves, les haricots, &c. ne peuvent convenir qu'à ceux qui ont le ventre trop abattu.

Sanctorius remarque aussi que l'usage de ces sortes d'alimens empêche la transpiration ; & cela seul doit faire redouter les légumes à tous ceux qui ne sont pas d'une forte complexion &

qui menent une vie ſédentaire.

LENTILLE, *Lens* ou *Lenticula*, ſorte de légume. Les lentilles ſont de petites ſemences rondes & plates, convexes au milieu, minces vers les bords, dures, liſſes, les unes blanches, les autres jaunes, les autres rougeâtres, les autres noirâtres. Elles viennent dans de petites gouſſes portées par une plante haute d'environ un pied ou un pied & demi, dont les feuilles reſſemblent aſſez à celles de la veſce, excepté qu'elles ſont plus petites. Ces ſemences ſont de deux eſpeces; la premiere eſt deux fois plus petite que l'autre, & la plante où elle vient eſt auſſi moins belle & moins grande que celle de la ſeconde. La fleur outre cela en eſt blanchâtre, au lieu que celle de la ſeconde eſt tout-à-fait blanche.

Les lentilles, ſoit de la grande, ſoit de la petite eſpece, ſont fort d'uſage parmi les alimens; cependant elles ſont de difficile digeſtion : elles incommodent l'eſtomac, elles cauſent des flatulences, tant dans le viſcere que dans les inteſtins.

Elles paſſent pour engendrer un ſang épais & chargé de parties terreſtres & de bile noire.

Elles renferment un ſel âcre abondant, beaucoup de parties terreſtres & peu de parties ſulfureuſes; & de-là il eſt aiſé de juger de leurs mauvaiſes qualités.

Elles appeſantiſſent la tête & les yeux, ce qui les rend très-dangereuſes aux gens de lettres. Elles produiſent outre cela un ſuc atrabilaire, d'où peuvent naître quelquefois des cancers & pluſieurs autres maladies de cette nature.

A la vérité la décoction de lentilles lâche le ventre, parce que l'eau diſſout le ſel eſſentiel de ce légume, qui eſt très-propre à produire cet effet : mais l'eau ne ſe charge point des parties

terreſtres des lentilles, qui les rendent aſtringentes ; ainſi la décoction de lentilles, & les lentilles en ſubſtance ont des qualités bien différentes.

Les lentilles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui ſont preſque pétrifiées ; ce qui marque, dit Simon Pauli, que ce légume abonde en ſel fixe, & ne peut être par conſéquent une nourriture favorable à la ſanté. Cet habile Médecin ajoute qu'il faut abſolument ſouſcrire à l'arrêt de ceux qui condamnent les lentilles à ne jamais paroître ſur les tables.

Quelque mal-ſain que ſoit ce légume, l'expérience a appris qu'on peut les rendre moins mal-ſains en y mêlant de la poirée ; la raiſon de cela eſt que le ſuc de poirée renferme un ſel nitreux qui lâche le ventre & qui prévient par-là une partie des mauvais effets que la ſubſtance trop terreſtre de la lentille pourroit cauſer.

Un ancien Médecin a dit que la nature ſembloit avoir mis dans les lentilles tout ce qu'elle avoit de plus mauvais, & que ce légume étoit tel, qu'on ne pouvoit le corriger entierement de quelque maniere qu'on l'apprêtât ; & cette opinion avoit tellement prévalu chez les anciens, qu'ils diſoient qu'il ne falloit pas moins que la prudence d'un ſage pour l'apprêter : de-là le proverbe parmi eux, que le ſage réuſſiſſoit à tout, juſques même à appréter des lentilles.

On peut conclure de tout cela, que les lentilles ne conviennent qu'aux bons eſtomacs, & même qu'avec cet avantage on doit en uſer rarement & ſobrement, & que les perſonnes délicates & mélancoliques doivent abſolument s'en interdire l'uſage.

Maniere d'apprêter les Lentilles.

Choiſiſſez les lentilles ordinaires bien nourries, larges, d'un beau blond, & qui ſe cuiſent en peu

eu de tems ; après les avoir lavées & épluchées, ites-les cuire dans de l'eau, & les fricassez comme les haricots blancs.

On se sert des petites lentilles ou lentilles à la Reine pour faire des coulis, parce que la couleur en est plus belle.

Coulis de Lentilles.

Après avoir bien lavé & épluché vos lentilles, faites-les cuire avec bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire; quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine en les moüillant de leur boüillon ; assaisonnez ce coulis de bon goût, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

Autre coulis de Lentilles.

Prenez des croûtons de pain, carotes, panais, racines de persil, oignons coupés par tranches, passés à l'huile ou au beurre bien chaud. Si C'est en gras, vous y mettez du lard bien roux, & vous y jettez vos racines & vos croûtes de pain. Faites rissoler le tout jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin bien roux ; mettez-y des lentilles cuites & un peu de boüillon, & assaisonnez de bon goût ; ajoutez un morceau de citron, & après quatre ou cinq boüillons, passez votre coulis dans l'étamine.

Ce coulis vous sert pour les potages de lentilles, pour les potages aux croûtes farcies de lentilles, aux croûtes farcies de brochet aux lentilles & pour beaucoup d'autres, comme de soles, de vives, de carpes : en gras, pour des potages de pigeons, de canards, de perdrix, &c.

Autre coulis de Lentilles en maigre.

Mettez un peu de beurre dans une casserole, un oignon coupé par tranches, une carote, un panais, & faites roussir sur un fourneau. Quand cela est un peu roux, moüillez d'un bouillon

de poiſſon, ſelon la quantité que vous voulez faire de coulis ; aſſaiſonnez de deux ou trois clous, d'un peu de baſilic, de perſil, d'une ciboule entiere, deux rocamboles, quelques champignons & quelques croûtes de pain, & laiſſez mitonner le tout enſemble ; écraſez des lentilles cuites dans un boüillon de racines ; vuidez-les dans la caſſerole où eſt le coulis, & laiſſez mitonner un peu ; paſſez enſuite ce coulis à l'étamine pour vous en ſervir.

Potage de Lentilles en maigre.

Mettez cuire des lentilles avec un boüillon de racines ; faites un coulis comme on vient de le dire. Quand il eſt paſſé à l'étamine, mettez-y une cuillerée de lentilles entieres ; mitonnez des croûtes de boüillon de poiſſon ; mettez un petit pain farci au milieu ; jettez le coulis de lentilles ſur votre potage & le ſervez chaudement.

LEVAIN, *Fermentum.* Morceau de pâte aigrie ou imbibée de quelque acide qui fait lever, enfler & fermenter l'autre pâte avec laquelle on le mêle. Le pain ordinaire eſt fait avec du levain ; c'eſt ce qui le rend plus leger. (Voyez l'article *Pain.*) Il faut toujours tenir le levain chaudement, & principalement en hiver.

LEVRAUT, *Lepuſculus.* C'eſt le petit d'un lievre. Pour ſes propriétés & pour ſes apprêts, voyez l'article *Lievre.* Les meilleurs levrauts ſont ceux qui naiſſent en Janvier. Pour s'aſſurer de la jeuneſſe d'un levraut de trois quarts, ou qui eſt parvenu à ſa grandeur naturelle, il faut lui prendre les oreilles & les écarter l'une de l'autre. Si la peau ſe relâche, c'eſt ſigne qu'il eſt jeune ; mais ſi elle tient ferme, c'eſt ſigne qu'il eſt dur & qu'il n'eſt plus levraut.

LIAISON, *Lentor*, ſe dit en cuiſine des ſauſſes épaiſſes ou liées par le moyen de la farine frite,

des jaunes d'œufs ou des coulis.

LIEVRE, *Lepus*. Animal à quatre pieds assez connu. Il est lâche & timide ; il a l'oreille si fine, qu'il entend le moindre bruit qu'on fait autour de lui. Quelques-uns ont cru que le lievre étoit hermafroidite, mais pour peu qu'on l'éxamine, on distinguera aisément le mâle d'avec la femelle.

Les lievres différent beaucoup par rapport à leur couleur. Il y en a de bleux, d'autres bruns, d'autres d'un jaune doré. Dans les païs froids & septentrionnaux il y en a beaucoup de blancs. On en voit aussi quelques-uns de semblables en France.

Les lievres différent encore par rapport aux lieux où ils vivent. Les uns habitent les montagnes, les autres les plaines, les autres les lieux humides & marécageux. Dans certains endroits ils sont plus gros, plus grands & plus gras, selon qu'ils trouvent plus ou moins de nourriture. Enfin l'on voit quelquefois des lievres cornus, mais ils ne sont pas communs.

On doit choisir le lievre assez jeune, tendre, gras, bien nourri, & qui ait été fortement couru à la chasse. Il nourrit médiocrement, & produit un assez bon suc. Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, de sel volatil & de terre.

Quoique la chair du lievre soit d'une saveur assez agréable, ce n'est pas toujours un aliment fort convenable pour la santé, principalement quand cet animal est un peu trop vieux, parce que comme il est d'un tempérament sec & mélancolique, plus il est avancé en âge, & plus sa chair est compacte & difficile à digérer & propre à causer des humeurs grossieres & mélancoliques.

Il est donc à propos de choisir le lievre assez

jeune, parce que sa chair est pour-lors plus humide, plus tendre & plus agréable au goût. On estime assez les lievres jusqu'à six, sept, ou tout au plus jusqu'à huit mois; mais quand ils ont un an, on en fait beaucoup moins de cas.

Il y a des gens qui les aiment quand ils viennent de sortir tout nouvellement du ventre de la mere; mais ils sont alors trop visqueux.

Les lievres qui habitent dans les lieux humides ne sont pas à beaucoup près si bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines & dans les montagnes, parce que ces derniers se nourrissent d'herbes aromatiques, qui rendent leur chair d'un goût plus exquis & plus relevé.

Il faut encore remarquer que le lievre est meilleur en hiver qu'en été, parce que le froid mortifie & attendrit sa chair, qui est naturellement un peu dure & compacte.

Le lievre convient principalement en hiver aux jeunes gens sanguins, aux personnes grasses; mais les mélancoliques & ceux qui abondent en humeurs terrestres doivent s'en abstenir ou en user modérément.

Lievres & Levraux rôtis.

Dépoüillez-les & les éventrez; frotez-les de leur sang; faites-les refaire sur la braise; étant refaits, piquez-les de menu lard, & les mettez à la broche; étant cuits, tirez-les & les servez chaudement à la sausse douce, avec sucre & canelle. On la fait boüillir; il faut qu'elle soit comme un syrop un peu clair, ou autrement avec une sausse qui se fait en mettant du vinaigre boüillir avec du sel, poivre & un oignon piqué de clous.

Lapreaux à la Saingaraz.

Piquez-les proprement & les faites rôtir; ayez ensuite des tranches de jambon battuës; passez-les avec un peu de lard & de farine, un bou-

quet de fines herbes, & de bon jus qui ne soit pas salé. Faites cuire le tout ensemble; mettez-y un filet de vinaigre; liez cette sausse avec un peu de coulis de pain; coupez les lapreaux en quatre; dressez-les dans un plat ou assiette; jettez la sausse dessus avec les tranches de jambon, & servez chaudement après avoir dégraissé la sausse.

Lievre à la Bourgeoise.

Prenez un lievre, dont vous coupez les membres; mettez le sang à part; bardez la viande avec du gros lard; faites-le cuire avec du boüillon, une chopine de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle, muscade, thin, laurier, basilic, sel, gros poivre; faites cuire à petit feu; prenez le foie du lievre; pilez-le très-fin; passez-le au tamis avec une goutte de boüillon; mettez ensuite ce petit coulis avec le sang du lievre. Quand ce ragoût est cuit à propos, & la sausse tout-à-fait réduite, mettez-y le sang & le foie passés; faites lier la sausse, sans qu'elle boüille; ajoutez-y un peu de capres fines entieres & servez.

Autre Ragoût.

Prenez un ou plusieurs levraut, dépecez-les par quartiers; piquez-les de gros lardons assaisonnés; passez-les à la casserole avec lard fondu & farine; mettez-y du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre & bouquet de fines herbes; laissez le tout cuire à propos. Quand vous verrez que la sausse sera assez liée, servez ces levraux au jus d'orange.

Levraut à la Suisse.

Mettez-les par quartiers & les lardez de gros lard; faites-les cuire avec du boüillon; assaisonnez de sel, poivre, clous & un peu de vin; étant cuits, passez le foie & le sang par la casserole avec un peu de farine, & mêlez le tout

ensemble avec un filet de vinaigre, olives dessossées & capres, & servez chaudement.

Lievre en civet.

Coupez-le par membres, gardez-en le sang s'il y en a ; faites-le cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni ; passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, & moüillez avec du boüillon, une chopine de vin blanc ; assaisonnez de sel & de poivre. Quand il est cuit, si vous avez de son sang, mettez-le dedans, faites lier la sausse sur le feu, & servez à courte sausse.

Autre maniere.

Levez les cuisses entieres & les épaules ; mettez le reste par morceaux, lardez-les de gros lard, & les passez à la poële avec lard fondu au persil ; ensuite faites-le cuire avec boüillon, vin rouge, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, laurier & citron verd ; laissez cuire le tout, fricassez le foie à part, & l'ayant pilé, passez-le par l'étamine avec farine frite, un peu du même boüillon, & jus de citron ; mêlez le tout ; étant cuit servez chaudement.

Levraut à la daube.

Mettez-le par quartiers & le lardez de gros lard ; faites-le cuire avec boüillon, sel, poivre, clous de girofle & un peu de vin ; laissez mittonner le tout. Etant cuit, passez le foie & le sang à la poële avec un peu de farine, mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre, olives desossées & capres, puis servez chaudement pour Entrée.

Levraut en filets à la ciboulette.

Il faut prendre un ou deux Levrauts, les barder & les faire cuire à la broche ; levez-en après les filets, coupez-les plus minces que vous pourrez, prenez de la petite civette, hachez-la menu ; ayez une bonne essence de haut goût,

mettez dedans les filets avec la civette, du gros poivre, un jus de citron, & les faites chauffer sans qu'ils boüillent.

Filets de levraux à la Czarienne. Voyez au mot *Filets*.

Levraux au sang.

Prenez cinq pigeons en vie, tuez-les, mettez le sang sur une assiette, mettez-y du jus de citron pendant qu'il est chaud, pour empêcher qu'il ne tourne; échaudez les pigeons, & les troussez, les pattes en dedans; faites-les blanchir & les passez avec deux pains de beurre de Vanvre ou autre en même quantité; joignez-y un bouquet, une tranche de jambon, un ris de veau blanchi, des champignons, trufes; moüillez avec un peu de réduction & de boüillon, faites cuire & l'assaisonnez de bon goût. Quand il est cuit, liez-le avec le sang, en le remuant sur le feu pour empêcher qu'il ne tourne: il ne faut pas qu'il boüille. Laissez-le refroidir; prenez ensuite un levraut & le dépoüillez & le vuidez; s'il a du sang dans le corps, mettez-le avec celui des pigeons avant que le ragoût soit lié; prenez la chair du levraut & la levez par filets; hachez-la avec un peu de jambon crû, persil, ciboules, champignons, ail; liez cette farce avec cinq jaunes d'œufs, prenez presque autant de lard que vous avez de farce, coupez-le en petits dés, & le maniez avec la farce pour les bien méler ensemble: que cette farce soit de bon goût. Foncez ensuite une poupetonniere de bardes de lard, mettez-y la farce, faites un trou dans le milieu pour mettre le ragoût de pigeon l'estomac en dessous; recouvrez le dessus avec la même farce & des bardes de lard; mettez un couvercle sur la poupetonniere, & faites cuire au four. Quand il est cuit, égouttez-le de sa graisse, dressez-le dans le plat

que vous devez ſervir, & prenez garde de la rompre. On fait un trou en deſſus pour mettre ce qu'on en a ôté, ſans qu'il y paroiſſe, ainſi qu'une ſauſſe au vin de Champagne.

Terrine de Lievre ou de Levraut.

Dépoüillez un lievre, ôtez-en la peau & levez-en les filets; piquez-les d'un moyen lard bien aſſaiſonné; mettez deux ou trois bardes de lard au fond d'une terrine, quelques tranches de jambon; aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre & de fines épices; arrangez les filets de lievre dans la terrine, & les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; mettez-y des trufes vertes & quelques champignons; couvrez ces filets de tranches de bœuf bien battuës avec quelques bardes de lard; couvrez la terrine de ſon couvercle, mettez-y de la pâte autour, & la faites cuire feu deſſus & deſſous: prenez garde que le feu ne ſoit point trop vif. Le tout étant cuit, découvrez la terrine, ôtez les tranches de bœuf & de lard, dégraiſſez la ſauſſe, voyez ſi elle eſt d'un bon goût; jettez dedans une eſſence de jambon & la ſervez chaudement.

Tourte de filets de Lievre & Levraut.

Votre lievre dépoüillé, levez-en les filets; piquez-les de moyen lard bien aſſaiſonné; faites une abaiſſe d'une pâte briſée, foncez-en une tourtiere; mettez au fond un lit de lard rapé avec ſel, poivre, fines épices, tant ſoit peu de fines herbes; arrangez-y enſuite vos filets; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; ajoutez bardes de lard & un peu de beurre frais; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, faites une bordure autour; frotez d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou ſous un couvercle. Quand votre tourte eſt cuite, dreſſez-la dans un plat, ôtez-

en

en les bardes de lard; dégraissez-la, jettez dedans une essence de jambon; recouvrez & servez chaudement.

La tourte de levraut se fait de la même maniere que la précédente.

Pâté chaud de filets de Lievre.

Levez tous les filets d'un lievre, passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; persil, ciboules, une pointe d'ail haché, des champignons presque entiers, & les laissez refroidir. Dressez le pâté & le foncez de lard rapé, les filets froids dessus avec sel & poivre; couvrez de bardes de lard & de beurre, finissez le pâté à l'ordinaire. Quand il est cuit, dégraissez-le, mettez-y une bonne essence avec le jus de deux oranges, & servez chaudement.

Pâté de Levraut en fusée.

Desossez votre levraut, levez-en tous les filets, hachez-les très-fin, ajoutez-y persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, du lard rapé près d'une livre, dix jaunes d'œufs; prenez trois quarterons de lard coupé en petits dés, du jambon coupé de même, une chopine de crême sel, fines épices mêlées; maniez bien le tout ensemble, dégraissez votre pâté, mettez au fond des bardes de lard, la viande dessus; couvrez de bardes de lard & d'une abaisse de même pâte & faites cuire. Il faut plus de tems pour la cuisson des pâtés hachés, que pour celle des autres.

Quand vous voulez faire un pâté plus fort, vous pouvez y ajouter de la roüelle de veau.

Lievre en pâté en pot.

Dépouillez & vuidez un gros lievre, tirez-en les filets; coupez du lard en lardons, maniez-le avec persil, ciboules, ail, thin, laurier, basilic, le tout haché très-fin, sel, fines épices; lardez tous les filets, mettez-les dans une pe-

tite marmite avec un demi-ſetier d'eau-de-vie ; un morceau de beurre, ſel, fines épices, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire ſur de la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures.

Quand le pâté eſt cuit comme il faut, arrangez dans une terrine tous les filets ; couvrez-les de bardes de lard, mettez la ſauſſe par-deſſus qui doit être courte ; laiſſez refroidir & ſervez pour un plat d'Entremets.

Pâté de Lievre à la Bourgeoiſe.

Habillez votre lievre, gardez-en le ſang ; coupez-le par membres, lardez-le par-tout avec de gros lardons, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil & ciboule, ail, le tout haché ; mettez-le enſuite dans une petite marmite avec un demi verre d'eau-de-vie & un morceau de beurre, faites-le cuire à petit feu. Quand il eſt cuit & qu'il n'y a preſque plus de ſauſſe, mettez-y le ſang, faites-le chauffer ſans boüillir ; dreſſez-le dans un plat ou dans une terrine ; rapprochez bien tous les morceaux pour qu'ils paroiſſent n'en faire qu'un, & ſervez ce pâté froid pour Entremets comme le précédent.

Voyez les articles *Tourte* & *Pâté*, les effets que peuvent produire les lievres accommodés de cette façon.

LIMAÇON, *Cochlea.* Animal enfermé dans une coquille faite en forme de ſpirale. Il y a les limaçons de jardins, & les limaçons de vignes, les limaçons de mer & les limaçons de rivieres. Les Romains en compoſoient différens mets après les avoir nourris & engraiſſés d'une façon particuliere dans des eſpeces de ſouterrains deſtinés à cet uſage.

On en mange encore dans bien des endroits ; les Italiens, dit Henri Mundius, & ceux qui entendent le mieux la cuiſine, préparent avec

des limaçons, du vin, des aromates & de l'huile, un mets qui est extrêmement recherché des personnes délicates.

On préfére en France les petits limaçons blancs que l'on trouve dans les vignobles & dans les pepinieres aux autres; on les mange surtout au printems & durant le carême. Dès-que les vignes ont commencé à bourgeonner, & que leurs tendrons ont grossi, on ne s'en soucie plus.

Voici la maniere dont on les prépare; on les lave trois fois dans l'eau froide pour en ôter la mucosité; on les fait ensuite boüillir dans deux ou trois eaux différentes, afin de ramollir leur chair qui est extrêmement dure. Il y en a qui les font frire, & d'autres qui en font des pâtés que l'on a soin d'assaisonner le plus qu'on peut.

Tous les Médecins conviennent que la chair des limaçons est extrêmement pesante & difficile à digérer; elle nourrit pourtant beaucoup, mais le trop grand usage qu'on en fait, engendre de la bile noire.

On peut dire en général que les limaçons conviennent à ceux qui ont besoin d'une diette mucilagineuse & gluante, & par conséquent aux personnes d'un tempérament fort & robuste; mais cette circonstance fait douter qu'ils soient propres pour les phthisiques, pour ceux qui ont une maladie de consomption, & qui sont exténués.

On doit apporter beaucoup de soin dans le choix que l'on fait des limaçons.

Il y a dit M. Andry, des limaçons de plusieurs sortes, suivant les endroits où ils se nourrissent. Ceux des lieux ombrageux sentent la bourbe & le limon. Ceux qui se nourrissent en plein air & qui vivent de serpolet, de pouliot, d'origan & autres herbes aromatiques, ont meil-

leur goût. Les limaçons d'hiver & que l'on prend dans la terre où ils se tiennent cachés, sont préférables à ceux du printems & de l'été; mais ni les uns ni les autres ne méritent place sur les tables.

Ces Animaux sont d'une substance visqueuse & gluante, qui, malgré tous les soins qu'on se donne, soit de les laver & de les faire cuire dans plusieurs eaux, soit de les assaisonner avec le poivre, le sel, le vin, l'huile & les aromates, ne peut produire dans le corps que des humeurs grossieres & mélancoliques, capables d'embarrasser le cours du sang, & de faire des obstructions considérables dans les principaux visceres.

Les moins mal-faisans, sont ceux qui se trouvent dans les vignes & dans les buissons.

Quelques-uns conseillent aux phthisiques & à ceux qui veulent engraisser, de manger des limaçons; mais cette nourriture est trop difficile à digérer pour leur être propre, & c'est avec raison que des sçavans Médecins la condamnent comme dangereuse dans ces occasions.

Au reste si les limaçons ne sont pas sains en aliment, ils ont leur utilité comme médicament, & on en prépare des boüillons qui sont fort propres pour adoucir les âcretés de la poitrine, pour épaissir les humeurs trop exaltées, & pour procurer le sommeil.

LIMANDE, *Passer squammosus* ou *Solea*. C'est un poisson de mer médiocrement large & couvert de petites écailles fortement attachées à la peau; la chair en est blanche & molle, mais un peu visqueuse. Il y a trois especes de limandes; la limande proprement dite, qui approche de la figure de la sole, le flez & le fletelet. (Voyez aux mots *Flez* & *Fletelet*.) De ces trois especes, la premiere est la meilleure.

La limande comme les autres, a une chair

molle & aqueuſe, peu convenable aux eſtomacs froids & pituiteux; mais on en corrige en partie la mauvaiſe qualité en la faiſant cuire dans le vin blanc avec un peu de ſel & de fines herbes.

Ces poiſſons quittent ſouvent la mer pour entrer dans l'eau douce ; mais ils valent beaucoup mieux péchés dans la mer.

On fait frire les limandes pour les manger; mais elles boivent beaucoup de friture, ce qui les rend moins ſaines & plus difficiles à digérer ; elles ſont plus ſaines rôties & accommodées enſuite avec des ſauſſes blanches.

On les ſert comme les ſoles & les quarlets. Voyez ces deux articles.

Limandes frites.

Ecaillez, vuidez, lavez vos limandes, eſſuyez-les dans un linge blanc; fendez-les ſur le dos auprès de l'arête, farinez-les après pour les faire frire dans une friture bien chaude avec un feu clair. Si vous les laiſſez languir ſur le feu, elles deviendront molaſſes & graſſes, ainſi que toutes les autres fritures.

Quand elles ſont cuites & de belle couleur, retirez-les de la friture, mettez-les ſur un linge, & ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt.

Les limandes peuvent encore ſe ſervir pour Entrée quand elles ſont frites, en mettant deſſus une ſauſſe aux capres & aux anchois, ou une ſauſſe à l'huile.

En gras avec une ſauſſe hachée, ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau & quelques champignons.

Limandes grillées.

Mettez-les mariner avec huile, ſel, poivre, perſil & ciboules entieres ; faites-les griller enſuite, & pendant qu'elles ſont ſur le feu, arroſez-les de tems en tems avec leur marinade, &

les ſervez avec telle ſauſſe que vous jugerez à propos.

Limandes en caſſerole.

Habillez proprement vos limandes, paſſez-les au blanc à la caſſerole; joignez-y un peu de vin blanc, champignons, ſel, poivre, paquet de fines herbes; laiſſez mitonner le tout enſemble. Vos limandes étant cuites, dreſſez-les dans un plat que vous bordez de vos champignons ou bien de champignons frits, & ſervez pour Entrée.

Limandes entre deux plats à la Bourgeoiſe.

Mettez de bon beurre dans un plat avec perſil, ciboules, champignons, le tout haché, ſel & poivre, & arrangez votre poiſſon deſſus; mettez même aſſaiſonnement deſſus que deſſous; couvrez bien le plat, & faites cuire à petit feu ſur un fourneau. Quand vos limandes ſont cuites, ſervez à courte ſauſſe avec un filet de verjus.

Vous pouvez auſſi après les avoir préparés comme ci-deſſus, avant que de les faire cuire, mettre par-deſſus de la mie de pain, & les mettre cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere.

LIMON, *Limo, citrum minus*. Fruit du limonier qui eſt une eſpece de citronier. Il y a de deux ſortes de limons, ſçavoir des doux & des aigres. Les doux ſont peu en uſage, ſi ce n'eſt l'écorce que l'on confit; les aigres ſont beaucoup employés.

On doit choiſir les limons aſſez murs, bien colorés, d'une odeur agréable, reſſemblante à celle du citron; on ne doit point les manger non plus que les citrons au ſortir de l'arbre.

L'écorce des limons aide à la digeſtion, donne

une bonne bouche ranime la masse du sang & les esprits ; elle produit les mêmes mauvais effets que l'écorce de citron.

Le suc des limons aigres rafraîchit, abbat la fougue des humeurs, appaise la soif, excite l'appétit, fortifie le cœur. Mais ce suc incommode quelquefois l'estomac, cause des coliques & picote assez fortement les parties où il se rencontre. Pour éviter cet inconvénient, on doit le mêler avec du sucre, afin d'embarrasser & de modérer un peu l'action de ses pointes.

L'écorce de limon contient beaucoup d'huile assez exaltée & de sel volatil; le suc contient beaucoup de phlegme & de sel acide, mais peu d'huile.

Le suc du limon convient dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs sont âcres & trop agitées; mais il ne convient point aux vieillards.

L'écorce de limon bien confite convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvu que l'on n'en prenne que pour aider à la digestion, & pour se fortifier l'estomac.

On fait avec le sucre, l'eau & le suc de limon, une boisson agréable qu'on appelle communément limonade, elle est très-rafraîchissante.

Limonade.

Prenez six citrons ou limons, pressez-les & en tirez le jus; mettez-le dans une aiguiere ou dans une terrine; ajoutez-y aussi le jus de trois oranges, l'écorce de la moitié d'un citron & celle d'une orange; mettez-y une pinte d'eau avec une demi-livre de sucre; versez le tout d'un vaisseau dans l'autre jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Cela fait, passez la liqueur dans une serviette blanche, & la mettez rafraîchir.

On peut pour donner du relief à la limonade y metre de l'ambre ou du musc pilé dans un mortier avec un peu de sucre.

LIQUEUR. On comprend sous ce nom généralement toutes sortes de boissons, c'est-à-dire, tout corps fluide & liquide dont nous nous servons principalement pour nous désaltérer, pour aider à la digestion & à la distribution des alimens solides, & enfin pour réparer la perte qui se fait à chaque instant des parties humides & aqueuses de notre corps.

Il y a de deux sortes de liqueurs en usage parmi nous ; l'une simple & purement aqueuse, & que la nature nous fournit libéralement ; l'autre qui est factice & composée. Voyez à l'article de *l'Eau*.

La seconde espece de boisson qui est factice, est de plusieurs sortes, comme le vin, la biere & le cidre, *&c.* qui ont été inventés pour satisfaire à la délicatesse du goût, qui commençoit à se lasser d'une liqueur qui lui paroissoit insipide. Voyez sous les articles particuliers les différens effets que ces sortes de liqueurs peuvent produire.

Liqueurs ardentes & spiritueuses.

Les parties huileuses du vin & des autres liqueurs vineuses, qui avant la fermentation sont grossieres, deviennent par le secours de la fermentation, subtiles & spiritueuses. On a trouvé le moyen de séparer les parties spiritueuses du reste de la liqueur : voici de quelle maniere on s'y prend.

On remplit de vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre, on la couvre de son chapiteau ou réfrigérant ; on y adapte un récipient, & après avoir luté exactement les jointures, on fait distiler à petit feu environ la quatriéme partie de l'humidité, & l'on a une eau-de-vie assez forte.

Mais quand on veut la rendre encore plus forte, on la fait distiller de nouveau ou dans un matras à long cou, auquel on adapte un chapiteau & un récipient, ou par le serpentin ; alors le phlegme ne pouvant monter aussi haut que l'esprit, il demeure au fond, & l'on retire l'esprit autant phlegmé qu'il le peut être.

On peut retirer de cette maniere non-seulement les esprits du vin, mais encore ceux de la bierre, du cidre, du poiré, *&c.* mais on se sert plus ordinairement des esprits de vin, que de tous les autres, parce qu'ils ont moins d'âcreté, & qu'ils sont plus agréables au goût, & encore parce qu'ils sont plus subtils & plus exaltés.

Les esprits de vin ou des autres liqueurs vineuses étant pris modérément, & plutôt par nécessité que pour le plaisir, peuvent beaucoup contribuer à la santé, il aide à la digestion en brisant & en atténuant les parties grossieres des alimens ; ils se distribuent aisément partout, étant fort légers ; ils rétablissent les forces, & ils donnent une nouvelle vigueur au sang, en réparant promptement par leurs parties volatiles & exaltées, la dissipation des esprits causée par un trop grand travail, ou par des veilles continuës, ou par quelqu'autre épuisement.

C'est pourquoi ils sont fort convenables aux vieillards, aux personnes cassées & à ceux qui sont d'un tempérament froid & phlegmatique.

Les esprits inflammables pris avec excès & trop fréquemment, produisent des effets tout opposés, & sont très-pernicieux pour la santé ; ils jettent les humeurs dans une agitation si forte par le mouvement excessif qu'ils leur communiquent, que leurs parties onctueuses & balsamiques qui étoient destinées à nourrir & à entretenir les solides, deviennent incapables de

produire ce bon effet à cause de la trop grande raréfaction qu'elles ont soufferte, d'où il s'ensuit une mauvaise disposition de tout le corps, parce que ses parties solides n'étant pas humectées & rafraîchies par ce baume qui leur est si nécessaire, elles deviennent arides, séches, & incapables de bien faire leurs fonctions.

Ces esprits causent encore d'autres maux; car étant reçus en grande abondance dans le cerveau, outre qu'ils y excitent l'ivresse, comme on l'explique à l'article du vin, ils délayent aussi trop la pituite, qui venant à se répandre dans les canaux du cerveau, les affoiblit, & accable les esprits animaux. Ces canaux qui ont communication avec toutes les parties du corps, étant de plus en plus abreuvés de cette pituite par l'usage continuel des liqueurs inflammables, & les esprits animaux étant par conséquent de plus en plus appesantis, la personne devient hébétée, exposée à des catharres, à la goute ou à des maladies plus dangereuses comme l'apoplexie, la paralisie & plusieurs autres.

Liqueurs composées.

Les esprits inflammables ont un goût un peu âcre qui déplaît beaucoup à la plupart de ceux qui en boivent; c'est pour leur ôter ce goût désagréable qu'on a inventé plusieurs compositions auxquelles on a donné le nom de ratafiat, & qui ne sont autre chose que de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin, chargée de différens ingrédiens qu'on y a mêlés.

Ces ratafias ont un goût, une odeur, & des propriétés différentes, suivant les matieres qui sont entrées dans leur composition. On en fait en France de plusieurs sortes qui sont fort estimés; on les trouvera sous les noms particuliers: on nous en apporte encore de différens endroits.

On peut observer en général, que quoique ces

liqueurs aient un meilleur goût que l'eau-de-vie ou l'esprit de vin, elles n'en sont pas pour cela moins pernicieuses pour la santé quand on en use avec excès.

LOCHE, *Apua cobitis.* Petit poisson de la taille d'un éperlan, qu'on trouve dans les petites rivieres & dans les ruisseaux. Il y en a de deux sortes. Ce poisson se plaît parmi les herbes & dans la bourbe. La loche est fort vive & fort délicate. Le meilleur tems pour la manger est le mois d'Avril & de Mai. On l'apprête en cuisine comme l'éperlan. (Voyez *Eperlan.*)

LONGE DE BŒUF, *Lumbus Bubulus.* C'est toute la partie qui est depuis les aloyaux jusques vers la cuisse, qu'on divise en plusieurs morceaux, où sont le flanchet & la piece parée.

LONGE DE VEAU, *Lumbus Vitulinus.* C'est la partie du veau qui est depuis les côtes jusqu'à la queuë, & où le rognon est attaché. Cette piece est susceptible de bien des apprêts en cuisine.

Longe de Veau en ragoût ou à la Maréchale.

Lardez-la de gros lardons assaisonnés de sel & poivre ; faites-la cuire à la broche. Quand elle est presque cuite, mettez-la dans une casserole avec boüillon, un verre de vin blanc, paquet de fines herbes, champignons, le dégoût de la longe & farine frite ; laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sausse soit courte, & la servez après pour Entrée.

Vous pouvez la garnir de poulets marinés ou de persil frit.

Longe de Veau à la broche.

Faites-la cuire à la broche envelopée de papier. Quand elle est cuite, servez dessous une poivrade, ou pour le mieux, piquez le dessus de petit lard, & servez avec la même sausse.

Longe de Veau à la braise.

Faites refaire votre longe ; piquez-la de gros lard assaisonné de persil & de ciboule hachée, poivre, sel, fines herbes, fines épices ; garnissez le fond d'une casserole ovale de bardes de lard & de tranches de rouelle de veau, avec sel, poivre, fines épices, tant soit peu de fines herbes, persil haché, oignons coupés par tranches, carotes, panais, tranches de citron ; mettez-y la longe, le côté du rognon en haut ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard ; fermez la casserole de son couvercle, & mettez cuire feu dessus & dessous.

Quand elle est cuite, faites-la égoutter ; dressez-la dans un plat, & servez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, trufes & mousserons, pour grosse Entrée.

On sert aussi cette longe avec un ragoût de concombres. (Voyez sous les articles particuliers la maniere de faire ce ragoût.)

Longe de Veau marinée.

Faites refaire votre longe, piquez-la de gros lard bien assaisonné comme ci-dessus ; mettez-la dans un grand plat ou casserole ronde ; assaisonnez de sel, poivre, tranches de citron, tranches d'oignons, ciboules entieres & feüilles de laurier, du vinaigre à proportion ; laissez-la mariner pendant trois ou quatre heures & la mettez à la broche lardée de tranches de jambon & de bardes de lard ; mettez la marinade dans la léchefrite avec une livre de beurre, & vous en servez pour l'arroser de tems en tems. Quand elle est cuite, ôtez les bardes ; pannez-la ; & quand elle a pris belle couleur, dressez-la dans un plat ; mettez dessous une essence de jambon, & servez chaudement pour une grosse

Entrée garnie de côtelettes de veau frites, ou de côtelettes de veau en fricandeaux.

Longe de Veau à la crême.

Votre longe de veau blanchie, lardez-la de gros lard, & la faites mariner dix ou douze heures dans une ſainte Menehould; faites avec un gros morceau de beurre manié, de farine, ſel, poivre, clous de girofle, une gouſſe d'ail, tranches d'oignons, perſil, ciboules, deux ou trois pointes d'ail; faites chauffer cette ſainte-Menehould & la tournez pour que la farine ne vienne point en grummeleau; laiſſez-la refroidir enſuite, & mettez la longe dedans. Quand elle a mariné dix ou douze heures, retirez-la; eſſuiez-la avec un linge, & la mettez cuire à la broche envelopée de bardes de lard & de trois ou quatre feuilles de papier gris. Quand elle eſt bien cuite, ſervez-la avec une ſauſſe piquante.

Longe de Veau à la Gaſconne.

Prenez une longe de venu bien blanche & bien mortifiée; lardez-la de lard & de jambòn aſſaiſonné & manié; aſſaiſonnez avec toutes ſortes de fines herbes; faites-la mariner dix ou douze heures; maniez un morceau de beurre avec de la farine; mettez-y ſel, poivre, girofle, aſſez d'ail pour qu'il domine ſur le reſte, toutes ſortes de fines herbes; faites tiedir la marinade en la tournant, & mettez dedans la longe de veau. Quand elle eſt aſſez marinée, retirez-la & l'eſſuiez bien; faites-la cuire à la broche envelopée de lard & de papier. Quand elle eſt cuite à propos, ſervez deſſous une ſauſſe piquante.

Demi-longe de Veau au Court-boüillon.

Envelopez-la dans une ſerviette, & la faites cuire dans un court-boüillon bien nourri & bien

assaisonné. Quand elle est cuite, servez-la garnie de pain frit ou de persil frit.

LOTTE. Poisson bon & friand, ressemblant assez à la lamproie. Il a la queuë en maniere d'épée & le corps rond & brun. On l'apprête dans les cuisines comme l'anguille. Plusieurs confondent les lottes avec les barbottes.

Lottes frites.

Limonnez-les, vuidez-les & leur remettez les foies dans le corps après en avoir ôté l'amer; faites-les mariner ensuite avec eau, vinaigre & sel; égouttez-les bien; farinez-les; faites-les frire & servez sur une serviette.

Lottes au lard glacées.

Limonnez-les; laissez leur les foies dans le corps; piquez-les d'un côté avec du petit lard; coupez en petits dés une livre de rouelle de veau, que vous faites suer dans une casserole; moüillez-la de boüillon; faites-la cuire & passez ensuite ce boüillon au tamis; mettez les lottes cuire dedans avec un bouquet, une tranche de jambon; faites cuire, & glacez les lottes comme un fricandeau; finissez-les de même, & servez avec un jus de citron.

Lottes au vin de Champagne, entrelassées de crêtes.

Prenez dix ou douze lottes; échaudez-les; limonnez-les comme les tanches; ouvrez-les le moins que vous pourrez pour en tirer le dedans; gardez les foies & jettez le reste; piquez-les d'un côté & les faites cuire dans une bonne braise avec du vin de Champagne; marquez une glace avec de la rouelle de veau & du bouillon. Quand la glace est finie, servez-vous-en pour glacer les lottes. Ayez une bonne essence où vous avez mis un verre de vin de Champagne; mêlez-y des crêtes cuites dans un blanc;

faites faire quelques boüillons avec les foies de lottes ; mettez un jus de citron en servant ; dressez les lottes sur un plat ; mettez les crêtes entre & servez chaudement.

Lottes au vin de Champagne d'une autre façon, avec un ragoût de leurs foies.

Prenez douze lottes limonnées ; foncez une casserole de veau & de jambon & arrangez dessus vos lottes ; faites suer un peu ce qu'il y a dans la casserole ; moüillez d'une demi-bouteille de vin de Champagne, après l'avoir fait boüillir & écumer, & faites cuire ainsi vos lottes. Quand elles sont cuites, retirez-les & les dressez dans un plat ; mettez un bon coulis dans la sausse où les lottes ont cuit ; finissez la sausse ; dégraissez-la ; passez-la au tamis ; mettez les foies des lottes dedans, & servez avec un jus de citron.

Lottes à la Prussienne.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon ; faites-la suer & attacher ; moüillez avec deux verres de vin de Champagne, une cuillerée de réduction, une de coulis, un verre d'huile fine, une gousse d'ail, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, un oignon en tranches, deux pincées de coriandre ; faites boüillir cette sausse pendant une heure ; dégraissez-la ensuite & la passez au tamis ; prenez des lottes ce qu'il en faut pour faire un plat ; mettez-les un moment dans de l'eau boüillante pour les limonner ; ratissez-les légérement sans en lever la peau ; vuidez-les sans ôter le foie ; lavez-les dans l'eau fraiche & les essuiez ; mettez-les ensuite dans la sausse que vous avez passée au tamis ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; assaisonnez avec sel & gros

poivre. Quand elles ſont cuites, ſervez-les à courte ſauſſe.

Lottes à la Villeroi.

Limonnez vos lottes & les vuidez ſans ôter les foies. Quand elles ſont bien lavées, foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon; faites-les ſuer pendant une demi-heure. Quand elles ſont à moitié cuites, mettez-y vos lottes & les couvrez de bardes de lard; moüillez avec un verre de vin de Champagne; aſſaiſonnez avec ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, une gouſſe d'ail, deux tranches de citron, une feuille de laurier, un morceau de beurre frais; faites cuire les lottes à petit feu. Quand elles ſont cuites, retirez-les; trempez-les dans leur ſauſſe; pannez-les de mie de pain, & leur faites prendre belle couleur au four; prenez enſuite la ſauſſe de la cuiſſon des lottes; paſſez-la au tamis; dégraiſſez-la; mettez-y une cuillerée de coulis; faites réduire la ſauſſe, ſi elle ne l'eſt pas aſſez; dreſſez les lottes dans un plat, & les lottes deſſus.

Lottes en compôte.

Prenez un ris de veau blanchi, champignons, trufes, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-feüille de laurier, trois clous de girofle, un morceau de beurre; paſſez le tout enſemble ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, & moüillez avec une cuillerée de réduction & de coulis; faites boüillir ce ragoût à petit feu; dégraiſſez-le. Quand il eſt à moitié cuit, limonnez vos lottes, ſans ôter les foies. Quand elles ſont lavées, mettez-les cuire dans le ragoût. Quand elles ſont cuites & aſſaiſonnées de bon goût, preſſez-y un jus de citron; dreſſez les lottes dans un plat, & le ragoût entre.

Lottes à la Romaine.

Limonnez & vuidez les lottes, ſans ôter les foies

ies ; après les avoir bien essuïées, mettez-les
ans une demi-bouteille de vin de Champagne,
ue vous ferez boüillir & écumer auparavant ;
ettez-y aussi deux cuillerées de coulis au jam-
on, persil, ciboules, champignons, trufes,
ne gousse d'ail, le tout haché très-fin, un de-
i-verre d'huile, sel, gros poivre, ail : faites
uire les lottes ; quand elles sont cuites, retirez
s tranches de citron. Si la sausse n'est pas
ssez réduite, poussez-la à grand feu ; servez
e bon goût & à courte sausse bien dégrais-
e.

Lottes à l'Italienne.

Limonnez & vuidez vos lottes ; laissez les
oies ; farinez-les ensuite & les faites frire dans
e l'huile, & les servez avec une sausse que
ous faites ainsi. Mettez dans une casserole la
oitié d'un panais, la moitié d'une carote,
eux oignons coupés en tranches, deux gousses
'ail, une feüille de laurier, un bouquet, trois
lous de girofle ; passez le tout ensemble avec
n demi-verre d'huile ; moüillez avec deux
erres de vin de Champagne ; mettez-y une
incée de coriandre, du bon boüillon maigre ;
ites boüillir cette sausse à petit feu pendant une
eure ; dégraissez-la ensuite & la passez au tamis;
ites-la réduire si elle ne l'est pas assez ; mettez-
un anchois, une pincée de capres hachées,
el, gros poivre, & servez avec les lottes.

Lottes à la Bourgeoise.

Limonnez vos lottes ; laissez les foies ; fai-
es-les cuire avec une demi-bouteille de vin
lanc, de l'oignon coupé par tranches, persil,
iboules, thin, laurier, basilic, sel, poivre,
lous de girofle, un demi-setier d'eau, un
orceau de beurre. Quand elles sont cuites,
ressez-les dans un plat ; mettez par-dessus

une ſauſſe, que vous faites avec un morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée d'eau, ſel, gros poivre, muſcade, un anchois haché, une pincée de capres entieres; faites lier la ſauſſe ſur le feu, ſans boüillir, & ſervez avec les lottes.

M

MACARON, *Aſtolaganus ſacchareus & amygdalinus.* Pâtiſſerie faite de ſucre, de farine & d'amandes douces pilées, taillées en petit pain plat, & de figure ovale.

Macarons communs.

Prenez des amandes douces de l'année; mettez-les dans l'eau preſque boüillante; laiſſez les tremper environ un quart-d'heure hors du feu pour en amollir la peau; pelez-les enſuite, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche; pilez-les après dans un mortier & les reduiſez en pâte.

Cela fait, ajoutez ſur une livre peſant de cette pâte une livre de ſucre en poudre & quatre blancs d'œufs; mêlez & incorporez ces choſes, en y ajoutant un peu d'eau roſe; pilez de rechef le tout dans un mortier pour en faire une pâte bien liante, qui ſoit pourtant un peu molle; étendez cette pâte ſur du papier blanc; formez-en vos macarons de figure ovale; poudrez-les de ſucre par-deſſus & les mettez cuire au four juſqu'à ce qu'ils ſoient bien fermes par-deſſus en les touchant. Il faut que la chaleur du four ſoit douce, & que l'âtre ſoit pourtant un peu chaud, afin de pouſſer la pâte & de la faire gonfler. On peut laiſſer le macaron au four juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi.

Cependant les bons pâtiſſiers ne laiſſent pas

si long-tems les macarons dans le four de peur qu'ils ne deviennent roux ; mais ils les mettent ensuite sur le four chaudement l'espace de vingt-quatre heures, afin qu'ils se dessechent petit à petit sans perdre leur blancheur.

Macarons fins.

Faites une même pâte que pour les précédens, & au lieu d'eau rose ; mettez-y de l'eau de fleurs d'orange, & les glacez avec cette même eau où vous aurez délayé du sucre en poudre ; faites-les cuire comme les précédens.

MACARONI. Sorte de mets dont les Italiens sont fort friands. Il est fait de farine & de fromage, qui ont cuit dans le pot avec la viande. Quand ils sont taillés en menus filets on les appelle Vermicelli. Voyez ce mot.

MACHE, *Valerianella.* Herbe potagere qui vient de semence. C'est la premiere salade du printems. Cette herbe ne craint point le froid.

MACREUSE, *Anaticula marina.* Elle participe de la nature du poisson ; elle a l'apparence du canard, & demeure presque toujours sur la mer, où elle plonge jusqu'au fond de l'eau pour chercher dans le sable de petits coquillages dont elle se nourrit. Elle vit aussi d'insectes, de plantes marines & de poissons. Elle ne vole qu'avec beaucoup de peine, aiant les ailes fort petites à proportion de la pesanteur de son corps ; ce qui est cause qu'elle ne s'éleve jamais plus de deux pieds au-dessus de l'eau. Ses pieds, qui sont très-foibles, lui servent plutôt de nageoires que de pieds, & ses ailes autant à marcher sur la surface de l'eau qu'à voler. En effet, lorsqu'elle veut se transporter d'un lieu dans un autre, elle se soutient sur l'extremité de ses pieds & de ses ailes, & court ainsi avec beaucoup de vitesse sur la surface des eaux. Elle a le bec plat & large avec une élévation considérable au-dessus des

narines, vers lesquelles il y a beaucoup de jaune & un peu de rouge. Elle a les pieds noirs, dont les doigts qui sont noirs aussi, & quelquefois rouges, tiennent à une membrane noire qui sert à nager. Les plumes de cet oiseau sont noires au mâle, & grises à la femelle.

La chair de la macreuse est dure, coriasse & d'un suc grossier, & dont le goût est fort marin & sauvage; elle renferme beaucoup d'huile, comme on peut s'en convaincre aisément en examinant ce qui en découle quand on la fait rôtir. Son foie sur-tout abonde en huile.

La macreuse noire passe pour la meilleure; la grise, qui est la femelle, & qu'on appelle communément *Bisetre*, est plus coriasse.

On a trouvé l'art de corriger par le moyen des assaisonnemens, sinon en tout, du moins en partie, le mauvais goût & la mauvaise qualité de la macreuse. On la fait cuire quatre ou cinq heures à petit feu avec de l'eau, du beurre & du vin blanc, mêlés de sel, fines herbes, de laurier, de clous de girofle & de poivre, puis on la mange avec une sauffe au beurre blanc, relevée d'un peu de vinaigre. Comme la chair de cet animal n'est pas fort agréable par elle-même, il est certain que cet assaisonnement doit un peu la corriger.

La macreuse apprêtée au chocolat perd encore beaucoup de son mauvais goût & de sa mauvaise qualité. On la lave bien après l'avoir vuidée, & on la fait blanchir sur la braise; ensuite on la met avec un peu d'eau dans un vaisseau de terre, où on la fait cuire avec du sel, du poivre, du laurier & des fines herbes; après quoi on prépare un peu de chocolat, de la même maniere que si c'étoit pour le boire, & on le jette dedans la macreuse. Etant cuite de cette façon, on la mange avec tel ragoût que

l'on veut. On remarque qu'elle eſt beaucoup moins coriaſſe, ainſi préparée, que d'aucune autre maniere, ce qui vient de la ſubſtance fine & ſulfureuſe du chocolat, qui en pénétrant la chair de la macreuſe, en attendrit les fibres.

On fait encore de cet amphibie un mets aſſez innocent, en le faiſant rôtir à la broche, après en avoir rempli le corps d'une pâte compoſée de mie de pain, de ſel, de poivre, de clous de girofle, de feuilles de laurier, de thin, d'écorce d'orange, de perſil, de vin rouge & de beurre.

Il y a encore pluſieurs autres façons d'apprêter la macreuſe : ce que nous avons dit ſuffit pour faire connoître les avantages qui peuvent en réſulter.

On permet l'uſage de la macreuſe en Carême.

Macreuſe rôtie.

Après avoir plumé, vuidé & fait revenir votre macreuſe, mettez-la à la broche & l'arroſez en cuiſant avec du beurre, du poivre, du ſel & du vinaigre. Quand elle eſt cuite, ſervez-la avec une ſauſſe robert. (Voyez au mot *Sauſſe* la maniere de la faire.)

Ou bien ſur la fin de la cuiſſon du ragoût avec le foie haché bien menu, des champignons ou des mouſſerons, ſel, poivre & muſcade, & quand le tout eſt cuit, ajoutez-y un jus d'orange, & ſervez chaudement.

Macreuſe farcie à la broche.

Votre macreuſe étant bien habillée, émiez groſſierement de la mie de pain aſſez tendre ſur une aſſiette ; ajoutez-y un quarteron de beurre frais, une pincée de farine, quelques cuillerées de bon vin rouge ; aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, clous de girofle, thin, feuille de laurier, muſcade rapée, perſil haché, quelques

rocamboles écrasées & quelques zests d'écorce d'orange; paîtrissez le tout ensemble; formez-en une pâte que vous enveloperez dans un linge bien blanc, & que vous mettrez ensuite dans le corps de la macreuse : puis aiant cousu l'ouverture, faites-la rôtir à la broche, en l'arrosant souvent avec du vin blanc & du beurre frais assaisonné de sel. Lorsqu'elle est bien cuite, tirez-la de la broche; ôtez le linge, & servez chaudement avec un jus de citron, vin blanc & croûte de pain rapé.

Macreuse farcie d'une autre façon.

Plumez & vuidez votre macreuse; gardez-en le foie pour faire la farce; faites-la cuire à moitié à la broche; tirez-la; farcissez-la de son foie haché bien menu, avec trufes, champignons, un peu de beurre frais, sel, poivre, persil, ciboules anchois; mettez-la ensuite dans une casserole avec un peu de boüillon de poisson ou purée claire, un verre de vin blanc, champignons, trufes farine frite; assaisonnez le tout de sel, poivre, clous & un bouquet de fines herbes; faites cuire le tout bien à propos, jettez un petit ragoût de champignons par dessus, & servez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Champignon*, la maniere de faire ce ragoût.)

Macreuse en ragoût.

Votre macreuse habillée, faites-la blanchir sur la braise; mettez-la ensuite dans un pot ou dans une huguenotte de terre avec sel, poivre, laurier, persil, thin, basilic, ciboules, autres fines herbes & un peu de beurre frais. Pendant qu'elle cuit, faites une sauffe avec le foie que vous écrasez dans le vin blanc, avec sel, poivre, champignons, mousserons, morilles, marons, *&c.* La macreuse étant cuite, servez-la chaudement avec le ragoût par-dessus.

Macreuse en ragoût au chocolat.

Ayant plumé & vuidé proprement votre macreuse, lavez la, faites la blanchir; empotez-la ensuite avec sel, poivre, laurier & un bouquet de fines herbes; jettez dedans un peu de chocolat préparé de la même maniere que si c'étoit pour boire.

Préparez en même tems un ragoût avec des foies, champignons, morilles, mousserons, trufes, marons, ou tel autre ragoût que vous voudrez. Votre macreuse étant cuite, dressez-la dans un plat, le ragoût par dessus, & servez avec telle garniture que vous jugerez à propos.

Macreuse à l'anguille.

Plumez & vuidez votre macreuse; troussez-la comme un canard, faites-la refaire, lardez-la de gros lardons d'anguille; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, ail, le tout haché bien menu; mettez deux noix dans le corps de votre macreuse ainsi lardée; ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braise avec un morceau de beurre, une demi-bouteille de vin blanc, racines, oignons, un bouquet de persil, ciboules, ail, thin, laurier, basilic, sel, gros poivre. Quand elle est cuite à petit feu, retirez-la de la braise, essuyez-la avec un linge, & la servez avec une sausse piquante assaisonnée de bon goût. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

Macreuses à la braise d'une autre façon.

Vos macreuses plumées & vuidées, faites une farce avec les foies, champignons, persil, ciboules hachées, poivre, muscade, un morceau de beurre, un peu de farine, le tout bien haché ensemble; farcissez-en le corps de vos macreuses & les cousez par les deux bouts; faites-les roussir dans une casserole avec un peu de

beurre affiné ; mettez-les ensuite dans une marmite. Faites un roux avec un morceau de beurre frais & une pincée de farine, & le moüillez d'un bouillon de poisson ou bien d'un jus d'oignons, & le vuidez dans la marmite où sont vos macreuses ; mettez-y une chopine de vin blanc, avec sel, poivre, fines épices, fines herbes, oignons, carotes, panais, persil, ciboules & citron verd.

Faites un ragoût avec de petits champignons bien épluchés, un morceau de beurre, une pincée de farine que vous faites roussir pour y passer vos champignons. Quand ils sont passés, moüillez-les d'un peu de boüillon de poisson, & faites boüillir le ragoût à petit feu. Quand il est cuit, mettez-y des laitances de carpes, blanchies à l'eau boüillante, & après deux ou trois boüillons dans votre ragoût, achevez de les lier d'un coulis.

Vos macreuses étant cuites, dressez-les dans un plat, jettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Les mêmes macreuses cuites à la braise, peuvent se servir avec un ragoût d'huîtres ou d'écrevisses, ou bien avec un ragoût de chicorée ou de céleri. (Voyez aux articles particuliers, *Huître*, *Ecrevisse*, *Chicorée*, *céleri*, la maniere de faire ces différens ragoûts.)

Macreuse au court-boüillon.

Après l'avoir vuidée & blanchie sur la braise, lardez-la de gros lardons d'anguille ; mettez-la ensuite dans une marmite pendant quatre ou cinq heures à petit feu avec eau, sel, poivre, un oignon piqué de clous, un paquet de fines herbes, laurier, un demi-setier de vin blanc & un peu de beurre. Quand elle est cuite, tirez-la à sec ; faites une sauffe avec beurre blanc, farine, sel, poivre blanc, citron verd & vinaigre,

&

& ſervez chaudement dans un plat dont vous aurez froté le fond avec une échalote.

Macreuſe en haricot.

Faites cuire votre macreuſe comme la macreuſe en ragoût en chocolat; faites un ragoût de navets que vous paſſez au roux; moüillez-les enſuite avec la ſauſſe de votre macreuſe. Quand elle eſt cuite, coupez-la par morceaux & la mettez dans vorre ragoût. Quand vous lui aurez fait prendre quelques boüillons, la ſauſſe étant liée, ſervez-la chaudement avec un jus d'orange ou de citron, ou garnie de ce que vous voudrez.

Macreuſe à la daube.

On la met à la daube comme un oiſon ou comme un canard. (Voyez cet article aux mots *Canard* ou *Oiſon.*) Quand elle eſt cuite, ſervez-la ſur une ſerviette blanche garnie de perſil.

Macreuſe aux fines herbes.

Votre macreuſe plumée, vuidée & bien lavée, prenez le foie & le hachez avec perſil, ciboules, champignons, trufes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un morceau de beurre, ſel, poivre; farciſſez-en la macreuſe, mettez-y deux noix de façon que vous puiſſiez les retirer; couſez la macreuſe & la faites refaire avec du beurre; faites-la cuire enſuite dans la même caſſerole avec du boüillon maigre, un verre de vin de Champagne, champignons, trufes, perſil, ciboules, ail, ſel. Quand elle eſt cuite à petit feu, la ſauſſe aſſez réduite, preſſez-y un jus de citron, ôtez la ficelle & les noix, & ſervez chaudement.

Macreuſe au pot pourri.

Votre macreuſe plumée, vuidée, proprement habillée, lardez-la de gros lardons d'anguille aſſaiſonnez; paſſez-la enſuite au beurre roux; empotez-la enſuite dans un pot ou dans

une terrine avec un peu de beurre, farine, eau, ſel, poivre, muſcade rapée, clous de girofle, bouquet de fines herbes, champignons, morilles, marons & citron verd, faites-la cuire à petit feu. Quand elle eſt à moitié cuite, ajoutez-y des huîtres, capres & jus de citron; le ragout étant cuit, ſervez chaudement.

Terrine de Macreuſes en gras.

Plumez & flambez vos macreuſes, vuidez-les, trouſſez les pates en dedans; farciſſez-les avec leurs foies, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, ſel, poivre, ſix jaunes d'œufs pour liaiſon; couſez-les pour que la farce ne ſorte point, & les faites cuire dans une bonne braiſe avec des tranches de veau & de bœuf, & moüillez de vin blanc avec un peu de boüillon, & aſſaiſonnez de bon goût; faites deſſaler quatre tranches de jambon coupées par tranches égales; mettez-les ſuer enſuite dans une caſſerole; quand elles ſont un peu attachées, retirez-les, moüillez la caſſerole avec un coulis clair, mettez-y un petit filet de vinaigre; dreſſez les macreuſes dans la terrine, le jambon par-deſſus & l'eſſence après.

Terrine de Macreuſe en maigre.

Si c'eſt en maigre, farciſſez vos macreuſes, comme on vient de le dire, couſez-les de la même façon & les faites cuire dans une braiſe maigre; faites un demi-roux avec du beurre & de la farine, moüillez-le de boüillon maigre & de vin blanc, ajoutez un bouquet, oignons, carotes, panais, clous de girofle, une pointe d'ail, ſel, poivre, la moitié d'une feüille de laurier; faites cuire ainſi vos macreuſes. Quand elles ſont cuites, dreſſez-les dans la terrine, & ſervez par-deſſus une ſauſſe hachée ou un ragoût de champignons.

rine de Macreuses en maigre d'une autre façon.

Vos macreuses plumées & épluchées propre-
ent, vuidez-les, gardez-en les foies, déta-
ez la chair de l'estomac, qu'elle tienne à la
au; ôtez-en l'estomac, faites une farce avec
foies, champignons, trufes, sel, poivre,
peu de fines épices, un morceau de beurre frais
ux ou trois jaunes d'œufs avec un peu de fa-
e; remplissez le corps de vos macreuses, &
cousez par les deux bouts; mettez un peu
beurre affiné dans une casserole sur un four-
au. Quand il est chaud, farinez vos ma-
uses & les mettez dedans, retournez-les; re-
ez-les ensuite & les arrangez dans une mar-
te.

Mettez un petit morceau de bon beurre dans
e casserole; quand il est fondu, mettez-y de
farine; étant roux, moüillez-le de boüillon de
sson & le vuidez dans la marmite avec un de-
-setier de vin blanc, sel, poivre, un oignon
ué de clous, un peu de basilic & persil ha-
é; couvrez la marmite & faites cuire à petit
. Quand elles sont cuites, faites-les égoutter,
ssez-les dans la terrine, jettez-les dedans un
goût de laitances, des queuës d'écrevisses, des
mpignons, trufes & mousserons, & servez
udement.

Potage de Macreuses.

Faites boüillir vos macreuses dans du boüil-
de poisson; quand elles sont cuites, faites
onner votre potage de même boüillon; met-
ensuite un bon hachis de poisson sur vos
creuses quand vous les aurez rangées sur
re soupe, & qu'elle sera suffisamment mi-
née. (Voyez aux mots *Hachis* & *Poisson*,
maniere de le faire,) & servez garnie d'é-
visses.

Potage de Macreuses au coulis d'écrevisses.

Plumez, vuidez votre macreuse, troussez-la comme un canard ; vous pouvez la farcir d'une farce de poisson. (Voyez aux mots *Farce* & *Poisson*, la maniere de la faire.) Quand elle est farcie, mettez-la à la broche pour lui faire perdre son huile. Quand elle est à demi-cuite, empotez-la dans une petite marmite ; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau. Quand il est fondu, mettez-y un peu de farine & remuez toujours. Quand il est roux, moüillez-le d'un bon boüillon de poisson, la quantité qu'il en faut pour cuire la macreuse, vuidez-la ensuite dans la marmite où est votre macreuse ; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, un oignon, une tranche de citron, & mettez cuire.

Faites pendant ce tems-là deux saucissons de cette maniere : dépoüillez une grosse anguille sans casser la peau ; hachez la chair de l'anguille après en avoir ôté l'arête, avec champignons, mousserons, persil, ciboules, sel, poivre, fines herbes, fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus ; le tout bien haché, faites-en trois saucissons dans la peau de l'anguille ; liez-les par les deux bouts, piquez-les avec une épingle, & les mettez cuire dans la marmite où est la macreuse.

Mitonnez des croûtes de boüillon de poisson dans un plat ; votre potage mitonné & les macreuses cuites, dressez-les proprement sur le potage, coupez-les saucissons par tranches, faites en un cordon autour du potage pour garniture ; jettez par-dessus un coulis d'écrevisses qui ne soit point trop lié, & servez chaudement.

Potage de Macreuses aux choux.

Faites cuire les macreuses comme on vient de le dire dans l'article précédent ; prenez de

ioux pommés, coupez-les par la moitié,
ites-les blanchir dans l'eau boüillante; met-
z-les ensuite dans l'eau froide, pressez-les bien,
ites-en deux ou trois paquets, ficelez-les
iettez-les dans une marmite avec carotes, pa-
ais, racines de persil, six oignons; moüillez
un bon boüillon de poisson, assaisonnez de
l & faites cuire. Quand ils sont cuits, que le
oüillon soit d'un bon goût, servez vous-en
our mitonner des croûtes.

Votre potage étant mitonné, tirez les ma-
reuses de la marmite, laissez-les égoutter;
arnissez le potage d'une bordure de choux,
ressez votre macreuse dessus; passez du boüil-
on de choux dans un tamis, jettez-le dessus,
servez chaudement.

On peut aussi faire cuire les macreuses à la
roche, les mettre cuire avec les choux.

Potage de Macreuses aux Navets.

Faites cuire les Macreuses comme on vient de
e dire. Ratissez des navets, coupez-les en dés
u en long, farinez-les & les faites frire dans
u beure affiné; lorsqu'ils ont une belle couleur,
rez-les & les laissez égoutter: mettez-les cuire
ans une marmite avec du boüillon de poisson.
Iitonnez des croûtes de boüillon de poisson:
irez les macreuses & les mettez égoutter. Gar-
iissez le potage d'un cordon de navets; dressez
es Macreuses dessus: jettez le boüillon de na-
rets par-dessus, & servez chaudement.

Pâté de Macreuse.

Plumez, vuidez & retroussez proprement vos
Macreuses, battez-les un peu sur l'estomac,
aites-les blanchir sur la braise: faites une farce
avec les foies, des truffes hachées, des cham-
pignons, du beurre, du persil, un peu de cibou-
e, quelques capres, & un enchois, le tout
bien haché, bien nourri & bien assaisonné.

Farcissez-en le corps de vos macreuses : faite ensuite un godiveau d'une carpe. Quand vou l'avez desossée, hachez la chair à demi; mettez la dans une casserole sur un fourneau, & la remuez jusqu'à ce qu'elle blanchisse un peu Retirez-la ensuite, mettez-la sur une table mêlez-y un morceau de beurre, quelques cham pignons, trufes, persil, ciboule: hachez bien le tout ensemble. Dressez vôtre pâté, mette votre godiveau au fond, avec sel, poivre fines herbes, fines épices, mettez-y ensuite vo macreuses, avec même assaisonnement dessu que dessous; nourrissez-le de bon beurre frais Couvrez votre pâté d'une abaisse de la même pâte, & faites cuire au four pendant six ou sep heures.

Faites un ragoût de laitances de carpes, un peu ample, & lié d'un coulis. (Voyez au mot *Laitance* la maniere de le faire.) Le pâté étan cuit, jettez votre ragoût & servez chaudemen pour entrée.

On peut aussi servir ce pâté avec un ragoû d'huîtres, ou bien avec un ragoût d'écrevisses (Voyez aux articles *Huître*, *Ecrevisses*, la maniere de faire ces ragoûts.)

Autre maniere.

Votre macreuse plumée, vuidée & retroussée, faites fondre de bon beurre frais dans une casserole. Quand il est assez chaud, faites-y revenir votre macreuse, la tournant & retournant de tous côtés : l'ayant retirée, mettez dans son corps du sel, du poivre & du clou battu, avec un peu de basilic. Laissez-la ainsi l'espace de cinq heures. Faites un hachis de chair de carpe, d'anguille & de tanche, bien assaisonné de sel, poivre, muscade, clous de girofles, persil & ciboules; jettez-y des laitances de carpes, des

marrons, des champignons, des trufes, des culs d'artichaux & des pointes d'asperges, le tout entier. Lardez votre macreuse de chair d'anguille, emplissez-la de votre farce & de ces accompagnemens avec de petits morceaux de beurre frais dressez votre abaisse, la macreuse au milieu, la garniture ordinaire autour. Quand le pâté est cuit, mettez-y un coulis clair de poisson, & servez chaudement pour Entrée.

Voyez au commencement de cet article, les qualités & les propriétés de la macreuse apprêtée de differentes manieres.

MAIGRE, *Epulæ piscibus, herbis aut leguminibus compositæ*; on dit donner un repas en *maigre*, c'est-à-dire où l'on ne sert point de viande, où il n'y a que du poisson ou des légumes apprêtez de differentes manieres : voyez aux articles Entrées & Entremets, ce qu'on sert en toutes saisons pour cela.

C'est une erreur de regarder le maigre ou l'abstinence de la viande comme incompatible avec la santé: ce regime n'a rien de contraire à la nature de nos corps, & pourvu qu'on veüille apporter quelque attention dans le choix des alimens maigres, & qu'on n'en pervertisse point la qualité par l'abus des assaisonnemens, on peut vivre sainement de racines, d'herbages, de fruits, de poissons *&c.* L'expérience nous l'apprend.

Mais ce n'est pas une moindre erreur de prétendre que l'usage du maigre est plus salutaire que celui de la viande : que les alimens maigres se digerent mieux, qu'ils sont plus nourrissans; qu'ils engraissent & fortifient davantage, qu'ils produisent un sang plus gras, plus lacteux, plus abondant, & donnent par consequent plus d'embonpoint; cette opinion n'est pas moins

oppoſée aux principes de la bonne Phyſique, qu'à l'expérience.

Le propre de l'aliment, dit Monſieur Andry, avec tous les Medecins, eſt de réparer la ſubſtance du corps à meſure qu'elle ſe diſſipe ; & une nourriture qui remplaceroit ſans déchet cette perte, nous rendroit immortels, puiſque nous ne vieilliſſons que parce que nous perdons plus que nous ne réparons.

Sur ce principe, l'aliment le plus parfait, ſera celui dont les parties auront plus de diſpoſition à ſe tourner en notre ſubſtance, non en cette ſubſtance ſuperfluë qui ne va ſouvent qu'à groſſir inutilement le volume du corps, & qui loin d'augmenter ou d'entretenir les forces, ne ſert qu'à les accabler ; mais en cette humeur balſamique, qui fait le ſoutien de la vie, & d'où les ſucs qui nous compoſent, tirent toute leur vertu.

Un aliment pour être propre à réparer en nous ce baume de vie, ne doit être ni trop terreſtre ni trop aqueux : s'il eſt trop terreſtré il ne ſçauroit fournir aux diſſolvans de notre corps des parties aſſez ſouples pour pouvoir être miſes en œuvre. S'il eſt trop aqueux, il n'en ſçauroit donner qui ait aſſez de conſiſtance pour recevoir les impreſſions néceſſaires.

Il ne doit pas non plus avoir des principes trop actifs ; autrement il agit lui-même ſur les principes qui le doivent changer, il ne paſſe en notre nature qu'après l'avoir conſidérablement altérée.

Suivant ces réflexions, il eſt aiſé d'appercevoir que la nourriture la plus convenable à l'homme, conſidéré dans ſon état preſent (car avant le déluge il étoit plus ſain) ne ſçauroit être les legumes, les herbages, les racines, les fruits les poiſſons. La terre domine dans les légumes,

l'eau dans les herbages & dans les poiſſons, la terre & l'eau dans les racines ; la terre dans quelques fruits, l'eau dans quelques autres ; ainſi que l'analyſe nous l'apprend : & entre les végétaux qui ſervent à notre nourriture, il y en a pluſieurs dont les principes actifs ſont plus dévelopés qu'il ne faut pour la perfection d'un aliment convenable à l'homme ; ainſi qu'on le voit par l'extrême acidité de quelques-uns, par l'extrême âcreté de quelques-autres, *&c.*

L'aliment donc le plus ſain & le plus nourriſſant pour l'homme, eſt celui qui ne renferme ni trop de terre ni trop de phlegme, & dont les principes actifs ne ſont point trop dévelopés.

Ces conditions qui manquent dans la plûpart des alimens maigres, ſe trouvent dans la chair des oiſeaux & des quadrupedes qui nous ſervent de nourriture. Cette chair, comme l'analyſe nous l'apprend encore, n'eſt ni trop terreſtre, ni trop aqueuſe : d'un autre côté les principes actifs qu'elle contient ſont ſi concentrés & ſi intimement mêlés, qu'elle n'a rien d'âcre ni de piquant, & qu'elle n'excite ſur la langue qu'une ſaveur telle qu'il la faut pour détacher la ſalive qui doit préparer l'aliment dans la bouche.

Les Medecins même les plus declarés en faveur du maigre, ne nous diſent-ils pas que les herbes de quelque maniere qu'on les aprête, produiſent dans nous, les uns des ſucs trop aqueux, les autres des ſucs trop groſſiers, les autres des ſucs trop âcres : que les fruits ſont plus propres à flater notre goût qu'à nous ſoutenir : qu'ils ont tous cela de commun qu'ils fourniſſent à l'homme une nourriture très-paſſagere : que les légumes & les racines ſont des alimens flatueux ; que le poiſſon quoique plus ſalutaire, nourrit foiblement ; que la viande

au contraire eſt la plus parfaite de toutes les nourritures qui conviennent à l'homme ; qu'il n'y en a point qui répare mieux que celle-là la ſubſtance balſamique de nos corps ; qu'elle eſt plus ſaine & plus nourriſſante que les herbages & les fruits. Enfin que ſi les hommes ont préféré aux fruits & aux herbes la chair des animaux, c'eſt qu'ils ont trouvé dans celle-ci une nourriture plus complette & plus convenable.

Outre cela ſi le maigre eſt plus nourriſſant que la viande, s'il engraiſſe, s'il fortifie davantage, s'il fait plus de ſang, comment l'Egliſe a-t-elle pu ordonner l'uſage du maigre pendant le Carême ? n'a-t-elle pas ſuppoſé que le maigre ſoutenoit moins, qu'il faiſoit moins de ſang, qu'il contribuoit moins à l'embonpoint ?

On ne nie point que la plupart des alimens maigres, & ſurtout de poiſſons, ne ſoient de bons alimens ; mais il ne s'enſuit pas de-là qu'ils ſoient meilleurs que la viande, & qu'ils nourriſſent davantage. Le Sçavant Nonnius qui a fait un traité exprès pour juſtifier le poiſſon, convient pourtant que la viande eſt l'aliment le plus ſain, & celui qui produit le meilleur ſang, parce que, dit-il, elle a plus de rapport avec les principes de notre corps, & que les principes qui le compoſent, ſont plus analogues aux nôtres : & les hommes, ajoûte-t-il, n'ont abandonné les fruits & les herbes, que parce qu'ils ont trouvé par expérience, que la chair des animaux, les ſoutenoit davantage.

MAIS, ſorte de grain, autrement appellé Blé de Turquie. Il y en a de pluſieurs ſortes de couleurs, de blanc, de rouge, de preſque noir, de pourpre & de bigarré, le tout par l'écorce extérieure du grain qui eſt fort dur.

Le Mais contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. On en fait du pain qui ſe digere dif-

ficilement, qui pesé sur l'estomac, & qui ne convient qu'aux personnes d'un temperament fort & robuste.

MANCHE D'HIPOCRAS, espéce de sac, au travers duquel on fait passer le vin par les épices & autres drogues qui servent à faire cette liqueur.

MANGER. Comme nous sommes dans la nécessité de prendre de tems en tems des alimens solides, pour réparer les pertes que nous faisons, la nature nous fait sentir le besoin que nous en avons par la faim : elle attache même à le satisfaire un certain plaisir, afin de nous porter plus volontiers à rechercher ce qui concourt si nécessairement à la conservation de notre vie.

C'est le chile qui nourrit & qui fortifie le corps. Ce suc formé des alimens que nous prenons, transpire sans cesse, tandis que le sang qui le porte aux differentes parties, se conserve presque sans déchet dans les vaisseaux où il circule. Cette dissipation ou transpiration se fait si promptement, & si abondamment, qu'encore que les yeux ne l'apperçoivent pas, elle est plus grande en un jour que ne le sont toutes les autres en plusieurs. De-là vient qu'on a si souvent faim & si souvent soif, & que lorsqu'on a été un certain tems sans nourriture, on devient foible & languissant.

A peine peut-on se passer d'aliment pendant un jour sans tomber dans un abattement extrême, & comme le remarque Hipocrate, si l'on veut se retrancher un repas lorsqu'on a besoin d'en faire deux, la santé en souffre quelquefois beaucoup : témoins, dit-il, les défaillances de tout le corps, les chaleurs d'urine, la pâleur des yeux, l'amertume de la bouche, les tiraillemens d'entrailles, la tristesse de l'esprit, les vertiges & plusieurs autres accidens qui arrivent

dans ces rencontres ; enſorte que s'il eſt quelquefois ſalutaire de ſouffrir la faim, rien auſſi quelquefois ne peut être plus pernicieux, & que ſi la réplétion a ſes dangers, l'inanition a auſſi les ſiens qui ne ſont pas moins grands : & ce grand homme a même laiſſé pour maxime qu'il y a plus de péril à ſe nourrir trop peu qu'à ſe nourrir trop. La faim & la ſoif ſont innocentes, pourvu qu'on s'en tienne à certaines bornes ; mais ſi l'inanition eſt pouſſée trop loin, le corps s'altere juſqu'à altérer quelquefois l'eſprit, les ſucs nourriciers ſe conſument, le baume du ſang ſe diſſipe, la ſubſtance la plus intime ſe réſout en ſéroſités qui cauſent même quelquefois des enflures en differentes parties & ſurtout aux extrémités inférieures. La bile qui n'eſt plus tempérée par aucun nouveau ſuc qu'elle reçoive, fermente juſqu'à regorger dans l'eſtomac, où la rencontre d'une pituite extrêmement âcre la fait boüillir encore avec plus de violence : les inteſtins dépourvus de chile, ne fourniſſent plus aux vaiſſeaux lactés que des ſucs groſſiers & impurs, tout cela eſt conforme aux expériences des meilleurs Anatomiſtes.

Pour vivre agréablement & ſans incommodité, il faut principalement faire attention à ſe tenir toujours dans les bornes de la médiocrité, & à ne ſe ſervir d'alimens qu'autant que nous en avons beſoin pour notre ſubſiſtance. Il n'eſt pas poſſible de déterminer la quantité des alimens que chaque perſonne doit prendre. Celles qui ſont foibles & délicates ne doivent pas tant manger que celles qui ſont robuſtes & accoutumées à faire beaucoup d'exercice. La même quantité qui ſeroit modérée pour ces dernieres, ſeroit exceſſive pour les premieres.

On vient de voir les ſuites fâcheuſes d'une diete trop exacte dans les perſonnes qui ſe portent

bien. Les inconveniens qui arrivent de l'excès opposé à la diete, c'est-à-dire quand on prend trop d'alimens, sont assez connus. Il rend les hommes lourds & pesans ; il cause des crudités & des obstructions, & la plûpart des maladies en tirent leur premiere origine, de façon que l'on peut dire que l'intempérance est la mere nourrice des Medecins.

Parmi les alimens, il y en a qui ont besoin de préparation, comme la chair des quadrupedes, des volatils, & de plusieurs poissons. Il y en a d'autres que l'on mange tels que la nature nous les présente, comme les fruits qui ont acquis toute la maturité, les huîtres, *&c.*

La préparation des alimens consiste dans la coction, & dans les différens assaisonnemens qu'on mêle avec eux. On les fait cuire de trois manieres, qui sont, frire, rôtir & boüillir ; ces trois manieres sont très-salutaires, puisque sans elles nous ne pourrions digérer que très-difficicilement la plupart des alimens dont nous nous servons, & chacune de ces manieres peut convenir plus particulierement à de certains tempéramens qu'à d'autres. (Voyez l'article *Viande.*)

Pour ce qui est des assaisonnemens, ils sont quelquefois nécessaires pour aider à la digestion des alimens & à leur distribution ; mais on ne devroit jamais s'en servir que dans cette vuë, & non pas dans un si grand excès, & uniquement pour donner aux alimens un goût plus relevé & plus attrayant, & exciter comme on dit l'appétit. Cet usage ne peut être que très-pernicieux, puisqu'il cause chez nous des fermentations extraordinaires, qui donnent à nos humeurs une fort grande âcreté, & qui les corrompent en peu de tems. Aussi ne voyons-nous pas que les personnes qui ont les meilleures tables & les plus délicates, se portent mieux, qu

vivent plus long-tems que les autres ; mais bien plutôt ceux qui se contentent d'alimens simples, & qui ne les assaisonnent qu'autant qu'ils en ont besoin pour leur santé.

On ne sçauroit absolument déterminer à quelles heures & combien de repas on doit faire par jour : l'appétit & l'habitude doivent en décider. Quand on a coûtume de prendre deux ou trois fois par jour des alimens à certaines heures, & qu'on s'en trouve bien, on doit continuer cette maniere de vivre, jusqu'à ce que quelque chose l'oblige à la faire changer ; cependant on peut dire en général que l'usage le plus universellement reçu, & dont on s'accommode le mieux, est de faire deux repas par jour, sçavoir, le dîner & le souper.

Plusieurs & principalement les enfans & les vieillards, ajoutent encore à ces deux repas, le déjeuner & le gouter, par la raison que les enfans dissipent beaucoup par la grande fermentation de leurs humeurs, ont plus souvent besoin que d'autres de réparations ; & les vieillards mangeant peu à chaque repas, en doivent faire de plus fréquens.

Il y a une grande dispute entre les Médecins, pour sçavoir si l'on doit en général manger davantage le soir que le matin, ou le matin que le soir ; Hipocrate, Celse & Galien, prétendent qu'il est plus salutaire de dîner peu que de souper davantage, parce qu'ils prétendent que le sommeil hâte la digestion, à quoi ils ajoutent qu'il y a plus loin du souper au dîner, que du dîner au souper. Actuarius, Avienne, Cardan, *&c.* prétendent qu'il vaut mieux faire son meilleur repas à midi.

A consulter l'expérience & la raison, il vaut mieux souper légérement, principalement pour les gens d'une santé foible & délicate ; quelques-

uns croient que c'eſt que pendant le ſommeil, les parties ſolides ont fort peu beſoin de réparation, & qu'une grande nourriture par conſéquent ne pourroit que ſurcharger la maſſe du ſang, & pour prouver que les parties ſolides ont moins beſoin de réparation quand on dort que quand on veille, ils remarquent que le ſommeil ôte la faim.

Il eſt vrai que pendant le ſommeil de la nuit; & même quelques tems après le réveil, on ne reſſent point de faim, quoique néanmoins il ſe ſoit paſſé plus de dix ou douze heures après le ſouper. Il eſt vrai encore que ceux qui veillent la nuit, reſſentent plutot & plus vivement la faim que les autres; mais la cauſe de tout cela n'eſt point que pendant le ſommeil le corps ait moins beſoin de réparation, puiſqu'au contraire il paroît en avoir un ſi grand beſoin, que lorſqu'on lui ôte celle qu'il reçoit du ſommeil, il tombe dans l'abatement.

La vraie raiſon donc pour laquelle il eſt plus à propos de manger légérement le ſoir, c'eſt que le ſommeil convertit preſque tout en nourriture, (ce qui eſt même cauſe qu'on défend ordinairement de dormir après une médecine,) enſorte que quatre onces d'alimens donnent plus de ſucs nourriciers pendant le ſommeil, que huit pendant la veille.

Si donc l'on s'accoûtume à faire ſon meilleur repas le ſoir, ſans laiſſer enſuite un grand intervalle entre le repas & le coucher, les parties du corps recevant alors trop de ſucs nourriciers, en ſeront ſurchargées, ce qui à la longue produira un embarras général dans les vaiſſeaux, & rallentiſſant par ce moyen le mouvement des ſucs, expoſera le corps à un danger évident; au lieu que pendant la veille, les alimens ſe digérant moins, & fourniſſant plus

de marc aux inteſtins, le corps peut ſans riſque prendre une plus abondante nourriture vers le milieu du jour.

Au reſte que le ſommeil ſoit plus favorable à la digeſtion que la veille, la nature l'enſeigne elle-même quand elle aſſoupit les petits des animaux & les enfans, auſſi-tôt après qu'ils ont pris leur nourriture.

Pour ce qui eſt de l'ordre qu'on doit ſe preſcrire parmi les alimens, premierement il ne faut point trop donner dans la grande variété des mets en un même repas; car outre qu'elle nous oblige toujours à manger plus qu'il ne nous eſt néceſſaire, il ar ive encore que tous ces alimens différens interrompent la coction les uns des autres.

En ſecond lieu, l'on doit toujours manger au commencement du repas les alimens les plus liquides & les plus aiſés à digérer, enſuite les plus durs, afin que les premiers ſortans bientôt de l'eſtomac, & paſſans dans les veines lactées, laiſſent un libre eſpace aux derniers qui doivent demeurer plus long-tems dans le ventricule & dans les inteſtins.

Enfin il faut éviter tout ce qui peut interrompre la digeſtion des alimens, comme par exemple une chaleur immodérée & un exercice trop violent qui font diſſiper beaucoup l'eſprit; une boiſſon trop abondante qui fait flotter les alimens dans l'eſtomac, de dormir immédiatement après avoir mangé: car quoique dans la plûpart des gens la coction des alimens ſe faſſe mieux pendant le ſommeil que pendant la veille, il eſt cependant à propos de s'égayer quelque tems après le repas, & de faire quelques tours de promenade afin de rappeller par ce moyen la chaleur naturelle & de la mettre en action.

On

On doit encore éviter pendant le tems de la coction, toutes les applications d'esprit trop sérieuses, & en un mot tout ce qui est capable de causer chez nous des distractions violentes dans les esprits animaux, & d'empêcher la chaleur naturelle de continuer l'ouvrage qu'elle avoit commencé.

MAQUEREAU, *Scomber, sive Scombrus.* Ce poisson est très-connu ; il vit dans la mer, jamais dans l'eau douce, on doit le choisir frais, gros & d'un bon goût.

Le maquereau nourrit beaucoup, & sa chair passe pour être apéritive & résolutive ; mais elle échauffe, produit des sucs grossiers & visqueux, & se digére un peu difficilement ; elle contient beaucoup d'huile, de sel volatil & de phlegme. Bellonius blâme la méthode de ceux qui le font boüillir pour le manger ; il dit qu'on doit le rôtir & y mêler des assaisonnemens qui aident à le digérer ; il est certain qu'en le rôtissant on le dépouille davantage des sucs visqueux & grossiers qu'ils contiennent naturellement.

Il convient, dit M. Lemery, dans le printems & dans l'été aux jeunes gens d'un bon tempérament, & dont l'estomac digére facilement.

On le sale afin de le garder, mais il n'en est que plus nuisible & d'une saveur moins agréable.

Maquereau grillé.

On le vuide, on le lave & on le fend le long du dos après l'avoir essuyé dans un linge, on le fait cuire sur le gril : si on le fait auparavant tremper une demi-heure avec sel, poivre & de l'huile, & on l'arrose avec sa marinade pendant qu'il cuit, il n'en est que meilleur. Quand il est cuit, on le sert avec une sauce blanche aux capres & aux anchois.

Autre façon.

Le maquereau se sert encore après qu'il est grillé, en l'arrangeant sur le plat qu'on veut servir; on le fend en deux, & on met dessus persil, ciboules hachées, du bon beurre, une goutte d'eau, sel, poivre, un filet de vinaigre; mettez ce plat sur un fourneau, faites-lui faire un petit boüillon & le servez à courte sausse.

On le peut aussi servir au persil frit & au beurre roux.

On peut encore les enveloper de fenouil verd pour les faire rôtir, & y faire une sausse avec beurre roux, fines herbes hachées menu, muscade, sel, fenouil, groseilles dans la saison, capres & un filet de vinaigre.

Maquereaux en gras.

Vuidez-les, lavez & parez-les comme des vives faites sur du jambon & le moüillez de boüillon, & une demi-bouteille de vin blanc, sel, poivre & un bouquet, quelques clous de girofle; faites ainsi une braise & y mettez cuire les maquereaux.

Quand ils sont cuits, retirez-les, ouvrez-les en deux, dressez-les à l'ordinaire; il faut avoir une bonne essence, y mettre de la civette hachée, du beurre frais; liez le tout ensemble, ajoutez-y le jus d'un citron; quand on ne veut point mettre d'essence, il ne faut point saler la sausse où cuisent les maquereaux, faites-la réduire & la servez dessus à sausse courte.

Maquereaux en hatelettes à la broche.

Prenez deux maquereaux, vuidez, lavez & coupez-les par tronçons; maniez-les avec huile, fines herbes hachées, sel, gros poivre. Quand ils ont pris goût, embrochez-les dans des hatelettes, faites les cuire à la broche, envelopés de bardes de lard & de papier, & nours

ſis de leur marinade. Quand ils ſont cuits, ſervez-les avec une ſauſſe piquante, ou à l'Eſpagnol.

Maquereaux piqués à l'Eſpagnole.

Vuidez, lavez, eſſuyez, & fendez par le dos deux gros maquereaux bien frais, laiſſez les laitances dans le corps, faites-les piquer d'un côté avec du petit lard, mettez en dedans un peu de beurre, ſel, gros poivre, fines herbes hachées, garniſſez une tourtiere de bardes de lard, oignons en tranches, thin, laurier, baſilic, ſel, poivre, mettez les maquereaux deſſus, couvrez-les deſſus comme deſſous, faites-les cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand ils ſont cuits, ôtez les bardes de lard, & le reſte: mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir, une bonne ſauſſe à l'Eſpagnol, & les maquereaux deſſus.

Maquereaux en caiſſe à la Perigord.

Ayez deux gros maquereaux, comme ci-deſſus, hachez beaucoup de trufes, un peu de perſil, & de ciboule, maniez avec un bon morceau de beurre, ſel, gros poivre, mettez le tout dans le corps des maquereaux, envelopez-les de feuilles de vigne, & bardes de lard: faites une caiſſe de papier double, frotez-la en dehors avec de l'huile, mettez les maquereaux dans la caiſſe, avec un peu de beurre au fond. Mettez une feuille de papier graiſſée ſur le gril, & la caiſſe deſſus. Faites-les griller à petit feu. Quand ils ſont cuits d'un côté, retournez-les de l'autre, preſſez-y un jus de citron, & quand ils ſont cuits ſervez-les avec du papier.

Maquereaux en Fricandeaux.

Lavez, vuidez trois beaux maquereaux bien frais, laiſſez les laitances, faites-les piquer

d'un côté avec du petit lard ; assaisonnez en dedans de beurre, sel, poivre, mettez-les sur une tourtiere envelopés de bardes de lard, oignons en tranches & fines herbes, faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere. Mettez dans une casserole des tranches de veau & de jambon coupée en dés : faites-les suer dans une casserole, & moüillez de boüillon. Faites boüillir cette glace à petit feu pendant une heure, passez-la au tamis, & la faites réduire en caramel, tirez ensuite les maquereaux de dessus la tourtiere, & les faites glacer, dressez-les dans le plat que vous devez servir, détachez ce qui reste dans la casserole, avec une cuillerée de coulis, & un peu de réduction. Faites boüillir sur le feu un moment. Passez la sausse au tamis, pressez-y un jus de citron. Goutez si elle est assaissonnée de bon goût, & servez dessous les maquereaux.

Maquereaux à la Flamande.

Faites griller des maquereaux envelopés de fenouil, comme on l'a dit plus haut. Prenez des groseilles blanches, faites les blanchir un moment. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, du jus d'oignon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites lier la sausse sur le feu, mettez dedans les groseilles, tirez les maquereaux de dessus le gril, dressez-les sur le plat, ouvrez-les en deux & mettez la sausse par-dessus.

Maquereaux aux Ecrevisses.

Ayez deux ou trois maquereaux, plus ou moins, suivant leur grosseur. Faites blanchir des Ecrevisses, épluchez-les, faites-en piler les coquilles, hachez-en les queuës très-fines, avec persil, ciboules, champignons. Mêlez le tout

avec un morceau de beurre, ſel, gros poivre, & le mettez dans le corps des maquereaux. Envelopez-les dans du papier beurré. Faites-les griller à petit feu. Quand ils ſont cuits, retirez-les & les dreſſez dans le plat que vous voulez ſervir, le coulis d'écreviſſes par-deſſus.

Maquereaux en Papillote.

Ayez des maquereaux, après les avoir vuidés, lavés & fendus par le dos, rempliſſez-les dedans de beurre manié de perſil, ciboules, ail, ſel, poivre, champignons, le tout haché très-fin; envelopez les maquereaux de feuilles de vignes, & papier huilé. Ficelez les deux bouts du papier, faites-les griller à petit feu dans leurs papillotes. Quand il ſont cuits, ſervez avec les papiers.

Potage de Maquereaux.

On peut ſervir les maquereaux en potage; après les avoir fait frire bien à propos dans du beurre affiné, & fait mitonner enſuite dans la caſſerole, avec bon boüillon de Poiſſon, ou d'herbes, garni de champignons en ragoût, & capres.

Nous avons dit de quelle façon les maquereaux étoient plus ſains.

MARBRE'E, eſpéce de ragoût fait de differentes ſortes de viandes. On fait auſſi des marbrées de poiſſon.

Entremets de marbrée.

Prenez deux douzaines de palais de bœuf, deux douzaines d'oreilles de veau que vous laverez proprement, une douzaine d'oreilles de cochon nettoyées de même; mettez le tout dans une marmite, avec une noix de jambon. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, clous & oignons, moüillez d'eau &

d'une bouteille de vin blanc ; mettez-y quelques feuilles de laurier, couvrez votre marmite, & mettez cuire.

Faites rôtir deux poulardes à la broche : quand elles sont cuites, coupez-les en petits filets ; coupez de-même un quarteron d'amandes douces & un quarteron de pistaches en filets, arrangez le tout sur un plat, chaque chose en particulier ; une douzaine d'œufs durs coupés en quatre ; hachez beaucoup de persil, de la ciboule & des trufes vertes, en filets.

Les palais & les oreilles étant cuits, tirez-les de la marmite & les arrangez sur un plat, chacun en particulier. Epluchez les palais de bœuf & les coupez en filets ; faites-en de même des oreilles de veau & de cochon, de la noix de jambon, & d'une langue de bœuf cuite de même.

Mettez dans une grande casserole toutes ces viandes en filets, vos amandes, vos pistaches & vos trufes avec une pointe de rocambole, fines herbes, fines épices, le jus de quelques citrons, & une bouteille de vin de Champagne.

Mettez dans une autre casserole un peu de lard fondu, avec de la ciboule & du persil haché ; passez-le quelques tours sur le feu, & le mettez ensuite avec votre marbrée.

Mettez ensuite sur le feu la casserole où est le persil de votre marbrée, faites que le tout se mêle bien en la faisant sauter de tems en tems ; mettez-y une cuillerée de bouillon de veau qui soit bien clair.

Prenez ensuite une casserole de la grandeur que vous voulez que soit votre marbrée, frotez-la de beurre ; arrangez dans le fond des pointes de feuilles d'épinars en étoile depuis le bas jusqu'en haut, coupez des citrons par tran-

ches que vous placerez dans les intervalles des étoiles, & placez votre casserole bien droite à la fraîcheur; vuidez-y votre composition ou mélange de viande.

Votre marbrée étant froide, ayez de l'eau chaude dans une autre grande casserole ronde; mettez-y un moment le cul de votre casserole à marbrée, dressez-la après dans un plat avec une serviette dessous, & servez pour Entremets.

Autre Mar brée.

Prenez des pieds de veau bien nettoyés & desossés, des oreilles & des pieds de cochon, mettez le tout cuire dans une marmite avec de l'eau, quelques bardes de lard, quelques morceaux de veau & une noix de jambon: assaisonnez de sel, poivre, thin, laurier, basilic, clous un peu de coriandre, une bouteille de vin blanc. Mettez cuire en même tems deux poulardes à la broche. Echaudez un quarteron d'amandes douces, & un quarteron de pistaches, coupez-les en filets, & les arrangez dans un plat, chacune en particulier. Coupez-y aussi de même une langue de bœuf. Vos poulardes étant cuites, coupez-les de même en filets: hachez de la ciboule & du persil. Les oreilles & les pieds étant cuits, coupez-les aussi en filets.

Mettez un peu de lard fondu dans une casserole qui soit assez grande pour contenir toutes ces viandes: passez-y un moment la ciboule avec le persil sur le feu: mettez-y ensuite toutes vos viandes en filets, avec les filets de pistaches & d'amandes, quelques jaunes d'œufs coupés en quartiers, avec sel, poivre concassé, quelques gousses d'ail bien hachés, le jus d'une demi-douzaine de citrons, & une bouteille de vin de Champagne. Faites bouillir le tout. Si vous avez du boüillon de veau bien clarifié, mettez en une cuillerée.

Etendez ensuite une ou deux crépines de mouton ; de veau, ou de cochon dans une petite casserole ôvale : vuidez-y votre marbrée. Quand elle est froide coupez deux tranches de l'épaisseur du petit doigt, de chaque bout, pliez une serviette sur le plat où vous voulez la servir, dressez-y votre marbrée avec les tranches que vous avez coupées, garnissez-la de persil, & servez pour Entremets.

Marbrée de Poisson.

Prenez toutes sortes de poissons ; deux anguilles depoüillées & bien nettoyées, une demi-douzaine de perches, vuidées & lavées, de même, quelques éperlans ou goujons, des truites, si vous en avez, une demi-douzaine de lottes, autant de vives, quelques limandes ou carlets, quelques petits éturgeons, le tout bien nettoyé. Mettez-les dans une casserole ou poissonniere, avec sel, poivre, clous, basilic, thin, feüilles de laurier, deux ou trois bouteilles de vin blanc, quelques tranches de citron ; achevez de les moüiller d'eau, & prenez-garde que le poisson ne cuise trop, de peur qu'il ne se casse.

Quand le poisson est cuit, ôtez-le de dessus le feu & le laissez refroidir dans son court-boüillon. Avant qu'il soit entiérement froid, tirez les perches, écaillez-les, rangez-les dans un plat faites de-même à l'égard des autres poissons, chacun en leur particulier. Passez leur court-boüillon dans un tamis& le laissez refroidir.

Prenez ensuite une marmite ; mettez-y deux ou trois pintes d'eau avec deux livres de corne de cerf & la faites bien cuire. Quand elle sera bien cuite, passez-la dans une serviette : voyez ensuite si votre gelée de poisson est bien ferme : mettez-la avec votre gelée de corne de cerf, & les

les mettez ſur le feu. Foüettez une douzaine de blancs d'œufs & les mettez dans votre gelée, avec le jus de trois ou quatre citrons. Votre gelée étant clarifiée, paſſez-la dans une chauſſe ou dans une ſerviette.

Faites cuire une douzaine d'écreviſſes; prenez une caſſerole de la grandeur que vous voudrez avoir votre marbrée, mettez dans le fond en croix quatre écreviſſes, coupez en tranches, une orange & un citron, mettez de même en croix une tranche d'orange & une tranche de citron, ajoûtez-y une anguille tout de ſon long en tournant, une truite, une perche une plie, quelques goujons ou éperlans, un éturgeon qui paroiſſe en dehors; arrangez enſuite des écreviſſes tout le long de votre caſſerole, de diſtance en diſtance, des oranges & des citrons coupés en tranches, & feüilles d'orangers; mettez enſuite dans le milieu de la caſſerole, le poiſſon qui vous paroîtra le moins beau, & le plus beau tout autour.

Tous vos poiſſons étant mis dans votre caſſerole, ajoûtez-y votre gelée clarifiée. Il faut que le poiſſon baigne. Mettez enſuite votre caſſerole dans un endroit frais, afin que la marbrée ſe gele bien.

Quand on veut ſervir cet Entremets à dîné, il faut le faire la veille. Deux heures avant de ſervir pliez une ſerviette ſur un plat où vous ſervez votre marbrée; ayez de l'eau boüillante dans une caſſerole plus grande que celle de votre marbrée, mettez une aſſiette volante qui contienne la grandeur de votre marbrée; mettez la caſſerole où eſt la marbrée dans la caſſerole d'eau bouillante, ne lui laiſſez qu'un moment; tournez-la ſur le champ, mettez-la dans ſon plat & ſervez pour Entremets.

Ces préparations de différentes ſortes de

viandes, ne peuvent produire de mauvais effets que par l'excès des assaisonnemens. Les pieds & les autres extrémités qu'on y emploie, toutes composées de membranes, de ligamens, de tendons, d'arteres, de cartilages, produisent un suc visqueux & glutineux, autant que rafraîchissant & humectant, & sont naturellement difficiles à digérer. Il est donc à propos d'y mêler des assaisonnemens pour aider à leur digestion; mais il ne faut pas les prodiguer. Voyez *Assaisonnement.*

MARCASSIN. C'est le petit du sanglier. Pour ses qualités & ses propriétés, voyez au mot *Sanglier.* Pour le servir, piquez-le par tout le corps à la réserve du cou & de la tête, des pieds & de la queuë que vous laissez avec leurs soies tout comme ils sont ordinairement; faites-le cuire à la broche, & servez pour rôt.

MARINADE, *Embamma nauticum.* Ragoût, préparation de viandes qu'on fait en les laissant tremper dans une sausse de vinaigre, poivre, sel, épices, clous, citron, orange, oignons, romarin, sauge, *&c.* pour en relever la saveur, & les rendre plus agréables au goût.

On met différentes choses en marinades, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. La marinade de veau sert à garnir des poitrines de veau farcies, ou des longes de veau rôties, & ainsi du reste, comme pigeons, perdrix & autres dont on peut aussi faire des plats séparés pour Entremets. On garnit des fricassées de poulets d'autres poulets en marinade, *&c.*

Marinade de Poulets.

Mettez vos poulets par quartiers, faites-les mariner ensuite dans du verjus ou vinaigre, sel, poivre, clous, ciboules, laurier & jus de ci-

tron ; laiſſez-les pendant trois heures dans cette marinade ; faites enſuite une pâte claire avec farine, vin blanc & jaunes d'œufs & un peu de beurre fondu ; tirez vos poulets de leur marinade, égouttez-les, trempez-les dans votre pâte, faites-les frire dans du lard fondu ou dans du ſain-doux. Quand ils ſont frits, ſervez-les avec perſil frit pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres, ou pour Garniture.

On peut auſſi faire ces marinades-la ſans pâte; quand les poulets ſont égouttés, on ne fait que les fariner bien ; on les fait frire comme les autres dans une friture bien chaude, & on les ſert de même.

Marinade de Pigeons.

On les fait mariner comme les poulets avec mêmes aſſaiſonnemens ; on les fend ſur le dos afin que la marinade pénétre, ou bien on les coupe en quatre ; laiſſez-les dans la marinade, trempez-les dans la pâte comme les poulets, ou bien farinez-les tout moüillés, & les faites frire en belle friture ; ſervez avec perſil frit chaudement pour Entrée.

Marinade de Perdrix.

Fendez-les en deux, battez-les, faites-les mariner comme les poulets, faites les frire de la même maniere & ſervez de même chaudement pour Entrée avec vinaigre, rocambole & poivre blanc ſi vous voulez.

Marinade de Veau.

Coupez vos côtelettes comme ſi c'étoit pour griller, ou les autres morceaux par tranches en maniere de fricandeaux ; faites-les mariner de même que les poulets, ou bien avec poivre, ſel, clou entier, tranches d'oignons & de citron, feüilles de laurier, perſil, ciboules entieres, vinaigre & un peu de gras de boüillon ; trempez-les enſuite dans la pâte, ou bien fa-

rinez-les sans pâte, & les faites frire dans du sain-doux, qu'elle prenne belle couleur, & servez chaudement pour Entrée, Hors-d'œuvre ou Garniture.

Marinade de Poissons.

Il y a des poissons, comme la tortuë qu'on fait mariner & frire tout comme on vient de le dire pour les poulets.

On fait une autre marinade à des poissons après les avoir fait frire, qui est de passer à la casserole des tranches de citron ou d'orange, avec laurier, beurre affiné, ciboules, sel, poivre, muscade & vinaigre. On met cette sausse sur les poissons, tels que les soles, les congres, les sardines, le thon par rouelles.

Il y a encore d'autres marinades de poisson qu'on trouvera dans différens endroits.

Toutes ces marinades sont fort agréables au goût, mais elles ne sont pas toutes saines. La tortuë marinée par exemple est peu saine à cause de la friture qui ne convient gueres à une chair aussi abondante en parties terrestres.

MARINER, *Marino affectu imbuere.* Préparer des viandes, du poisson, ensorte qu'on lui donne un goût de marine.

On marine aussi le poisson frais que l'on veut garder quelque tems, & on le conserve dans l'huile ou dans le vinaigre avec ces herbes fortes.

On marine des huîtres, des champignons *&c.* Voyez sous les articles particuliers, la maniere dont cela se fait.

MARJOLAINE, *Amaracus* ou *Majorana* Plante odoriferante dont on se sert dans les sausses pour donner aux viandes une saveur plus relevée.

La marjolaine contient un peu de phlegme beaucoup de sel volatil & d'huile exaltée; elle

convient dans les tems froids aux mélancoliques, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac ne digére qu'avec peine.

Son goût & son odeur forte & aromatique, proviennent de ses sels volatils, & de ses parties huileuses exaltées. Ces deux principes la rendent encore céphalique & propre pour fortifier les nerfs, pour l'appoplexie & pour les autres maladies du cerveau; parce qu'ils divisent & atténuent les sucs visqueux & grossiers qui débilitoient les fibres du cerveau, & que d'ailleurs ils augmentent la quantité des esprits animaux.

La marjolaine échauffe beaucoup quand on en use avec excès, parce qu'alors elle rarefie trop les humeurs & les jette dans une agitation immodérée.

Il y a deux especes de marjolaine qui sont toutes deux cultivées dans les jardins; la premiere ne différe de la seconde qu'en ce que ses feüilles sont un peu plus grandes.

On doit choisir les feüilles de la seconde espece, parce qu'elles sont plus odorantes, qu'elles ont un goût plus aromatique, & qu'en un mot elles ont plus de vertu.

MARMELADE, *Pulpa fructuum condictorum.* Pâte confite à demi liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque consistance, comme les prunes, les coins, les abricots & autres.

Méthode générale pour faire des marmelades.

Quand on veut faire quelque marmelade que ce soit, il faut commencer par préparer le fruit dont on veut qu'elle soit composée, le passer à l'eau, le faire boüillir sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien amolli, & le passer au tamis pour le dessécher après dans le poëlon. Cela fait, on met cuire du sucre à pareille dose que le fruit;

on pouſſe le degré de cuiſſon juſqu'à caſſé ; on incorpore le tout enſemble, on le délaïe bien, on le met ſur le feu, on le fait frémir, on le dreſſe, on l'empote, ou bien on le met au ſec pour en faire des pâtés. Voilà en général ce qui s'appelle faire une marmelade. On verra ſous les articles particuliers, ce qu'il y a de particulier pour chaque fruit.

MARMELADE D'ABRICOTS VERDS, voyez *Abricot*.

MARMELADE D'ABRICOTS JAUNES, voyez *Abricot*.

La marmelade de prunes, de poires, de pommes, ceriſes, groſeilles, framboiſes, pêches, ſe fait ſuivant la méthode générale.

Quand on a dreſſé les marmelades dans des pots, il faut toujours les poudrer de ſucre pardeſſus, cela les conſerve. Il n'y a que celle d'abricots & d'amandes vertes qui ne ſe gardent pas, étant ſujettes à s'engraiſſer ; c'eſt pourquoi on les tire au ſec.

Les marmelades de fleurs d'oranges & de citrons candiſſent bientôt lorſqu'elles ſont bien faites ; mais c'eſt une bonne marque. Toutes les marmelades ſont d'un grand ſecours pour les tourtes & autres choſes ſemblables ; elles ont différentes qualités ſuivant la nature des différens fruits qui les compoſent. Voyez ſous les articles particuliers.

MARMITE, *Calabus* ou *Olla*. Pot de cuivre, de fonte ou de terre, dans lequel on fait boüillir la viande pour le potage.

MARMITON, *vilis culinæ miniſter*. Valet de cuiſine qui prend garde à la marmite, qui a ſoin de la faire boüillir.

MARON ou CHATAIGNE. Fruit fait en forme de cœur, gros à peu près comme une noix, couvert d'une peau ſemblable à du cuir,

ſous laquelle eſt une petite membrane, & enfin une pulpe fort blanche & bonne à manger qui eſt la chair de la chataigne ou du maron. Ces fruits naiſſent pluſieurs enſemble dans une enveloppe ronde, toute hériſſée de piquans, & partagés en diverſes loges veloutées, dont chacune contient une chataigne, quelquefois deux, quelquefois davantage.

Les chataignes ſont ou cultivées ou ſauvages; les cultivées ſe nomment marons, du mot Italien *Marone*, ce ſont les meilleurs; les ſauvages retiennent le nom de chataignes; les unes & les autres viennent ſur un grand arbre dont les feüilles ſont longues & larges, minces, un peu rudes, nerveuſes ſur le dos, & dentelées dans leur circonférence.

Les chataignes ſans en excepter les marons, contiennent un ſuc gras & terreſtre qui les rend très-difficiles à digérer; elles abondent ſurtout en un ſel tartareux, fort contraire aux mélancoliques & à tous ceux dont les humeurs trop groſſieres ont peine à circuler. Elles ſont très nourriſſantes lorſqu'on les digére; mais il en faut manger peu, ſans quoi elles chargent l'eſtomac, & peuvent cauſer des coliques, à moins qu'on ne ſoit d'une conſtitution forte & robuſte comme la plupart des Limoſins qui mangent du pain de chataignes, & qui n'en ſont point incommodés.

Ce fruit n'eſt jamais bon crud; on prétend même qu'il eſt alors dangereux, & qu'il peut produire la maladie pédiculaire.

On fait cuire le maron ou à la vapeur de l'eau ou dans l'eau même, ou ſous la cendre, ou à un feu clair dans une poële criblée. Il eſt plus ſain cuit à la vapeur de l'eau ou dans l'eau, parce que l'humidité de l'eau en délaye les principes & les rend plus capables de ſe détacher; il

incommode moins alors l'eſtomac, & il nourrit davantage.

Les marons cuits ſous la cendre ſont plus ſavoureux, plus délicats & même plus ſains que ceux qui ſont rôtis dans la poële, & cela par deux raiſons; la premiere, parce que la cendre qui couvre les marons empêche que les parties volatiles ne s'en exhalent ſi vîte; & la ſeconde parce que cette cendre fournit un ſel qui entre dans le maron, & qui en diviſe les principes: deux effets qui rendent ce fruit moins indigeſte.

C'eſt un mets délicieux que des marons rôtis, bien dépoüillés de leur membrane intérieure & aſſaiſonnés avec du jus d'orange & du ſucre; mais il s'en faut bien que ce ſoit un mets ſalutaire.

Les marons ſe mêlent avec pluſieurs ſortes d'alimens; ils conviennent ſur tout avec le poiſſon, dont ils corrigent la trop grande humidité.

Les gens de lettres & toutes les perſonnes appliquées doivent peu manger de ce fruit, qui fait toujours un ſang groſſier.

Il faut quand on mange des marons cuits à l'eau, n'en point trop preſſer l'écorce entre les dents, de peur d'en extraire un certain ſuc aſtringent qui ſe trouve dans l'écorce intérieure, & qui eſt ſi ſtiptique, qu'il pourroit reſſerrer le ventre outre meſure.

Compôte de Marons.

Prenez des marons des plus beaux & des plus gros, faites-les cuire à la braiſe; étant cuits, pelez-les, & les applatiſſez; arrangez-les enſuite dans un plat bien proprement, de maniere qu'il y en ait aſſez pour couvrir une aſſiette; mettez par-deſſus du ſyrop d'abricots ou de prunes, ou telle autre compôte qu'il vous plaira. On peut prendre une dédoction de pommes & la faire boüillir avec du ſucre, en-

forte qu'elle foit cuite à perlé, & on la jette fur les marons,

Cela fait, on les couvre, & on les fait boüillir à petit feu, y mettant de fois à autre du fyrop à mefure qu'ils boüillent, de maniere qu'on les puiffe fervir chaudement : ce qu'on fait en les arrofant d'un peu de fyrop. Il y en a qui avec le fyrop d'abricots ou autre, y mettent un peu de vin de Champagne.

Marons glacés.

Ayez de beaux marons de Lyon, faites-les cuire à la braife ; pendant ce tems ayez du fucre, clarifiez-le, faites-le cuire à perlé. Cela obfervé, pelez vos marons ; étant pelés, jettez-les les uns après les autres dans le fucre ; retirez-les auffitôt avec une cuiller, & jettez-les à mefure dans l'eau fraîche, le fucre qui eft autour fe glacera auffitôt.

Marons à la Limofine.

Faites cuire des marons à l'ordinaire ; étant cuits, pelez-les & les applatiffez entre les mains; accommodez-les fur une affiette, & prenez de l'eau, du fucre, un jus de citron ou de l'eau de fleurs d'orange, faites-en un fyrop ; étant fait, verfez le tout boüillant fur vos marons, & fervez chaud ou froid. On peut, & c'eft pour le mieux, laiffer prendre un boüillon aux marons dans le fyrop avant de les fervir.

Potage aux Marons.

Prenez un cent & demi de marons, ôtez la premiere peau ; mettez-les dans une poële à marons fur le feu pour les faire chauffer & faire lever la feconde peau. Quand ils font pelés, mettez-les cuire avec du boüillon & un peu de fel. Quand ils font cuits, mettez les plus gros à part, pilez les autres dans un mortier ; mettez dans une cafferole veau, jambon, ra-

cines, oignons que vous faites ſuer & attacher; moüillez avec du boüillon. Après quelques boüillons, paſſez l'eſſence au tamis, mettez-la avec les marons pilés, & paſſez le tout à l'étamine. Si votre coulis n'a pas aſſez de couleur, mettez-y du jus; faites mitonner le potage avec de bon boüillon & des croûtes; faites une garniture des marons entiers, & ſervez deſſus le coulis de marons.

MASSEPAIN. Pâtiſſerie ou confiture faite d'amandes pilées avec du beurre: *Maſſa panis amigdalina.* Ce mot vient de l'Italien, *macca pane*, c'eſt-à-dire, *Pan del Signor marco* qui en fut l'inventeur. Il y a long-tems que le maſſepain eſt en uſage dans les tables, il s'y ſert encore aujourd'hui pour l'ornement & le plaiſir qu'il y a d'en manger. On les met ſous pluſieurs formes; on en fait des tourtes & d'autres petites pieces de pâtiſſerie différentes, on en fait des manieres de petits rochers, des fortereſſes & autres choſes ſemblables, que le génie peut inſpirer, & que l'induſtrie & l'art de celui qui l'entreprend rend parfaites.

Maſſepain commun.

Prenez une livre d'amandes douces, pelez-les dans de l'eau chaude, & les remettez à meſure dans de l'eau froide; tirez-les & les mettez égoutter dans une ſerviette; pilez-les dans un mortier de marbre avec un pilon de buis ou d'autre bois. Il faut en les pilant les arroſer ſouvent avec un blanc d'œuf, de l'eau de fleurs d'orange ou de quelqu'autre ſenteur juſqu'à ce qu'elles ſoient auſſi menuës que de la farine.

Faites cuire enſuite à ſouflé trois quarterons du plus beau ſucre; étant cuit, jettez-le ſur les amandes, que vous délayerez avec la ſpatule. Remettez le tout ſur le feu, & le remuez auſſi

toujours avec la même ſpatule, prenant ſoigneuſement garde que rien ne brule ni au fond, ni au bord du poëlon ; quand vous appercevrez que rien n'y tient, tirez votre pâte. Il faudra avant que de la travailler, la laiſſer refroidir pour en faire des abaiſſes, qu'on découpe avec des moules ; enſuite on les fait tomber ſur du papier, on les y range pour après les faire cuire ; il ne faut leur donner du feu que d'un côté, & on les glace enſuite de l'autre que l'on fait cuire de même & dans un four à l'ordinaire.

Maſſepain Royal.

Prenez de la pâte de maſſepain commun filez-la ſur une table environ de l'épaiſſeur d'un doigt ; coupez-la par morceaux, faites-en des anneaux gros & ronds environ comme un œuf ; trempez enſuite ces anneaux dans des blancs d'œufs, & les enfermez entierement dans du ſucre en poudre ; prenez un blanc d'œuf, broyez-le dans un mortier, en le broyant jettez-y du ſucre petit à petit, ne ceſſez point juſqu'à ce que vous en ayez fait une eſpece de pâte bien molette. Etant en cet état faites-en de petites boules groſſes comme le dedans des anneaux ; tirez leſdits anneaux du ſucre dont vous les aviez couverts ; arrangez-les ſur du papier & dans chacun d'iceux, mettez un boule & les faites cuire dans le four de cuivre.

Maſſepain friſé.

Pelez, & pilez de bonnes amandes douces : mêlez-y du ſucre en poudre, petit à petit, & continuez ainſi juſqu'à ce que vous en ayez fait une pâte maniable, que vous filerez ou ſeringuerez, comme il vous plaîra. Votre pâte ainſi apprêtée dreſſez-la ſur du papier en telle forme que vous voudrez. Faites-la cuire enſuite d'un côté ſeulement avec le couvercle du four & le

laissez refroidir. Faites cuire de l'autre côté de la même façon ; levez votre massepain tout chaud de dessus le papier, qui sera léger, délicat, & d'un très-bon goût.

Massepains à la Duchesse.

Apprêtez des amandes à l'ordinaire, arrosez-les en les pilans, d'un blanc d'œuf, mêlé d'eau de fleurs d'orange. Ayez autant pesant de sucre que de pâte que vous faites cuire à la plume ; mettez-y vos amandes & les incorporez bien avec le sucre. Cela fait mettez cette pâte sur le feu pour la dessécher ; remuez-la à force de bras jusqu'à ce qu'on puisse la manier & qu'elle ne tienne plus au poëlon.

Tirez ensuite votre pâte sur une table bien nette & poudrée de sucre, faites-en de gros rouleaux, laissez-la reposer ; après quoi vous en ferez des massepains de quelle figure vous voudrez.

Massepains de Monsieur.

Prenez un quarteron de belles amandes ; pilez-les, comme on l'a dit ; mettez-y deux blancs d'œufs frais, broyez bien le tout ensemble ; ajoûtez-y du sucre en poudre, sans discontinuer jusqu'à ce que vous en ayez fait une pâte maniable. Passez-la à la seringue avec un gros fer ; dressez-la ensuite par anneaux dans un four de cuivre, à petit feu.

Massepains à la Princesse.

Prenez une livre d'amandes douces, pelez-les proprement, & les mettez dans un mortier ; mêlez avec vos amandes une livre de sucre en poudre, & de la râpure d'écorce de citron verd. Pilez le tout ensemble, & le dressez ensuite sur du papier de telle façon qu'il vous plaira. Faites cuire ce que vous aurez ainsi dressé d'un seul côté avec le couvercle du four. Quand il

eſt cuit, laiſſez-le refroidir, puis mettez-le cuire de l'autre côté.

Maſſepains d'Orange.

Prenez une livre d'amandes, pelez-les à l'ordinaire, & les pilez. Faites cuire à ſoufflé trois quarterons de ſucre, ôtez-le de deſſus le feu & y jettez vos amandes, que vous délayerez incontinent. Prenez enſuite environ demi livre de chair d'orange confite, liquide; égouttez-en le ſyrop, pilez-la & la mettez avec vos amandes. Faites cuire le tout enſemble dans un poëlon, en remuant toujours le fond & les côtés, juſqu'à ce que votre pâte ne tienne plus au poëlon. Dreſſez la ſur du papier de telle maniere qu'il vous plaira, & la faites cuire d'un ſeul côté, avec le couvercle du four. Faite refroidir ce côté. Quand il eſt froid, glacez celui qui n'eſt pas cuit, avec une glace compoſée de blanc d'œuf, de ſucre en poudre & de rapure de citron fort fine. Quand il eſt glacé, faites-le cuire comme l'autre. Ce maſſepain eſt fort délicat.

Maſſepain de Citron.

Il ſe fait comme celui d'orange, excepté qu'au lieu de chair d'orange, il faut mettre de la chair de citron ou de la marmelade; pour le reſte obſervez ce qui a été dit dans l'article précédent.

Maſſepain Glacé.

Faites une pâte ſemblable à celle du maſſepain commun, filez-la ſur une table, dreſſez-la en telle façon qu'il vous plaira, puis faites-la un peu ſecher au four; enſuite mettez un peu d'eau de fleurs d'orange dans un plat, mêlez-y du ſucre en poudre, petit à petit, du jus & de la marmelade, de tel fruit que vous voudrez, délayez le tout enſemble, avec une cuiller, juſqu'à ce que votre glace ſoit épaiſſe à peu-près comme de la bouillie; ou ſi vous voulez,

mettez un blanc d'œuf dans un plat, délayez-le avec une cuiller, & achevez cette glace comme la précedente, & y mettez un peu de jus de citron, lorſqu'elle commencera à s'épaiſſir. Votre glace de façon & d'autre étant achevée, prenez vos morceaux de maſſepain, apliquez-y l'une de ces deux glaces, mettez-les ſur du papier, & les faites cuire d'un côté après de l'autre avec le couvercle du four.

Ces deux glaces peuvent ſervir pour glacer toutes ſortes de pâtes : de tourtes, d'abaiſſes & de fruits.

Tous ces maſſepains differemment preparés, ſont agreables au goût, & ne peuvent être nuiſibles à la ſanté, à moins que l'on n'en faſſe un uſage immodéré. Ceux où il entre de l'écorce de citron ſont moins ſains que les autres; parce que cette écorce, comme nous l'avons dit en ſon lieu, eſt naturellement fort indigeſte : mais il y en entre en ſi petite quantité que cela ne peut tirer à conſéquence.

MATELOTTE, *Piſces nautico more conditi*, maniere d'apprêter le poiſſon paſſé au roux, & cuit avec un peu d'eau, de vin, ſel, poivre & farine frite. Voici comment.

Prenez un barbillon, une carpe, une belle anguille, coupez le tout par tronçons; mettez avec huit ou dix écreviſſes entieres, ſans être blanchies, ne leur ôtez que les pates : ajoûtez de petits oignons blancs, blanchis & cuits à moitié, des champignons coupés en gros dés; faites un petit roux avec de la farine & du beurre; moüillez avec du boüillon, & mettez par-deſſus le poiſſon qui doit être rangé dans une caſſerole avec les petits oignons, champignons, un bouquet; mettez-y du vin rouge, ſel, poivre, un morceau de beurre; faites cuire à grand feu, & en ſervant mettez des croûtes frites.

Autre façon.

Prenez une carpe, une anguille, de la tanche, du brochet, du barbeau, & ce que vous jugerez à propos de mettre dans votre matelotte. Ecaillez le poiſſon & le vuidez proprement; coupez-le par morceaux, & l'arrangez dans une caſſerole, avec quelques champignons & trufes, un oignon piqué de clous, perſil, ciboules, feuilles de laurier, un peu de baſilic. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, mouillez de vin blanc & d'un peu de boüillon de poiſſon, ou jûs d'oignon, juſqu'à ce que le poiſſon baigne, & mettez ſur un feu vif.

Lorſque le court bouillon eſt à demi uſé, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, à proportion de la grandeur de votre matelotte, avec un peu de farine que vous faites rouſſir. Vuidez le boüillon de votre matelotte dans votre roux, delayez-le, revuidez-le enſuite dans votre matelottte, & achevez de le faire cuire. Que la ſauſſe ſoit liée & de bon goût, & ſervez chaudement dans un plat.

Si l'on a du coulis d'écreviſſes ou autre coulis maigre, il faut en mettre dans la matelotte.

MAUVIETTE, *Turius ruber*, petit oiſeau ſemblable à l'aloüette. On l'apprête comme l'aloüette.

Mauviettes rôties à la broche.

Plumez & refaites vos mauviettes ſans les vuider, piquez-les de menu lard, mettez-les dans une brochette, & les attachez à la broche. Quand elles ſont rôties, ſervez-les chaudemeut avec une ſauſſe; faites du dégoût, avec verjus, ſel, & poivre; on les mange encore au ſel & à l'orange; enfin on les ſert comme les aloüettes.

Mauviette en coque ou en ſurpriſe.

Epluchez bien vos mauviettes, coupez les pates & les ailes, fendez-les ſur le dos, & les

farcissez comme les aloüettes en caisse ; faites-les cuire de même à la poële. Faites un salpicon dans lequel vous mettrez en le finissant un peu de moutarde. (Voyez au mot Salpicon la maniere de le faire.) Prenez ensuite des coques d'œufs qui ne soient ouvertes que par le haut & rondement. Lavez-les bien, afin qu'elles ne sentent aucun mauvais goût. Prenez aussi d'autres dessus de coques d'œufs, pour emboëter chaque coque de dessous. Mettez dans chaque coque une mauviette & un peu de salpicon ; trempez les bords des coques d'œufs dans des œufs battus pour les souder ensemble ; roulez-les encore dans le plat pour les panner ; faites-les frire de belle couleur, dressez-les dans un plat garni de persil frit, & servez pour Entrée.

Mauviettes au gratin coloré de Parmesan.

Prenez des mauviettes bien épluchées, flambées, & troussées, mettez-les dans une casserole avec quelques morceaux de ris de veau, un demi verre de vin de Champagne, un peu de jus & de coulis. Faites-les mitonner quelque tems ; mettez ensuite dans le fond d'un plat du parmesan rapé ; arrangez-y vos mauviettes, & quelques morceaux de ris de veau, avec leur sausse par-dessus ; poudrez-les de parmesan, & leur faites prendre belle couleur au four. Quand elles sont bien colorées, tirez-les mettez un jus d'orange par-dessus & servez proprement.

L'on peut mettre des pigeons, des poulets, des perdrix, des grives, des beccassines & des cailles, de cette maniere.

On fait aussi des potages au boüillon roux & des tourtes de mauviettes. Réglez-vous sur ce que l'on a dit à l'article des aloüettes.

Mazarines.

On appelle Mazarines certaines petites piéces de pâtisserie, dont voici la composition.

Prenez

renez un litron ou deux de farine, détrempez-
avec eau & ſel, & quelques jaunes d'œufs;
aitriſſez bien le tout enſemble, & en formez
ne pâte à l'ordinaire; enſuite étendez-la,
parpillez du beurre par-deſſus, pliez-la en
atre, de maniere que le beurre ne ſe voïe plus;
platiſſez encore votre pâte avec le rouleau,
la ployez comme vous avez fait la premiere
is; faites la même choſe quatre ou cinq fois. Cela
it, formez-en de petites abaiſſes, de la largeur de
paume de la main, & les rempliſſez de la
rce ſuivante. Prenez des jaunes d'œufs & du
icre en poudre: battez bien le tout enſemble,
ſqu'à ce que vous en ayez fait une pâte ma-
able; rempliſſez-en vos abaiſſes, & mettez
ans chacune un petit morceau de beurre.
lettez-les cuire au four; & les ſervez chau-
ement après y avoir mis un peu d'eau de
eurs d'orange. Quelques-uns mêlent dans la
rce des amandes douces pilées. D'autres em-
liſſent les mazarines de confitures liquides, ou
marmelades de confitures.

MEDIANOCHE, terme venu d'Italie qui
gnifie un repas qui ſe fait au milieu de la
uit; particulierement dans le paſſage d'un
our maigre à un jour gras, après quelque bal
u quelque rejoüiſſance. Chez le Bourgeois
n l'appelle *Révcillon*. Ces ſortes de repas noc-
urnes ſont forts contraires à la ſanté, principa-
ement quand on mange des viandes indigeſtes,
omme cela arrive aſſez ſouvent, & qu'on
a ſe coucher peu de tems après avoir
angé.

MELON, *Melo*, il y a beaucoup de varieté
ans ce fruit, tant par rapport à la couleur
e l'écorce & de la pulpe, au goût & à l'odeur,
ue par rapport à la figure, à la driſtribution,
à d'autres particularités ſemblables.

Le melon eſt un fruit fort eſtimé par les perſonnes d'un goût délicat. Sa palpe eſt agréable & bienfaiſante à l'eſtomac : mais il faut en manger avec circonſpection, & ſurtout lorſque l'eſtomac eſt vuide.

Pour empêcher le melon de ſe corrompre dans l'eſtomac; il faut le manger avec du ſel & du poivre, ou au moins avec du ſel, & boire pardeſſus une quantité ſuffiſante de vin. Il y en a qui le mangent ſeulement avec du ſucre : mais il n'en fontpas mieux.

La ſemence du melon eſt une des quatre grandes ſemences froides.

Le melon doit être d'une odeur ttès-agréable & d'un goût exquis récemment cueilli & aſſez mur. Il doit avoir une chair tendre, moëlleuſe, délicieuſe, rougeâtre, ou jaunâtre. En un mot c'eſt le goût ſeul qui peut faire différence des bons melons d'avec les mauvais.

Il rafraîchit & humecte, il excite l'appétit, & appaiſe la ſoif. Il eſt venteux & produit quelquefois des coliques dans le bas-ventre. C'eſt pourquoi il ne convient point aux perſonnes ſujettes à cette indiſpoſition. On voit encore des diſſenteries & des fiévres; mais principalement des quartes, naître de l'uſage du melon.

Il contient beaucoup de phlegme, d'huile & de ſel eſſentiel & volatil.

Il convient dans les tems chauds aux jeunes gens qui ont un bon eſtomac, & qui ſont d'un tempérament chaud & bilieux ; mais il eſt pernicieux aux vieillards, aux phlegmatiques & aux mélancoliques.

L'odeur agréable que le melon répand & ſon goût délicieux, marque qu'une partie de ſes ſubſtances volatiles ſont aſſez dégagées des principes groſſiers, pour donner une douce impreſſion aux

nerfs de la langue & de l'odorat. Ces qualités qui font les principaux agrémens de cès fruits, se rencontrent beaucoup plus abondamment dans les melons qui nous viennent des pays chauds que dans ceux des pays froids, parce que dans les pays chauds, la chaleur du soleil ayant beaucoup de force, est aussi plus puissante pour exciter cette fermentation intérieure par laquelle les principes des melons s'élevent & se séparent des matieres grossieres qui les embarassoient.

La quantité du phlegme dans lequel le melon abonde le rend rafraîchissant & humectant, parce qu'il étend les principes âcres & trop agités de la masse du sang, & les désunissant empêchent qu'ils n'agissent avec tant de violence qu'auparavant. Ce même phlegme chargé d'un sel acide excite encore l'appétit en picotant un peu les parois de l'estomac.

Pour ce qu'est des douleurs & des autres incommodités que le melon cause dans le bas-ventre, elles viennent d'un suc visqueux & acide qu'il contient & qui fait d'autant plus d'impression, que par sa viscosité il demeure fortement attaché sur les parties; & que s'y fermentant, & s'y aigrissant de plus en plus, il gâte & corrompt les alimens qui passent par ces endroits. Ces alimens ensuite portés dans la masse du sang, le font fermenter de différentes maniéres, & ainsi produisent différentes fiévres.

C'est encore cette humidité grossiére qui rend le melon de difficile digestion; c'est pourquoi il faut boire du vin en mangeant de ce fruit; alors le vin atténuant cette viscosité, empêche qu'elle ne produise de si mauvais effets. *Lemery.*

Potage de Melon.

Coupez le melon comme la citrouille, passez-le de même à la casserole, avec de bon beurre,

(Voyez potage de citrouille.) Faites-le cuire assaisonné de sel, poivre, & un paquet de fines herbes. Passez-en par l'étamine avec le même boüillon, dont vous ferez aussi mitonner vos croûtes ; ayant dressé le tout, servez garni de melon frit & de grains de Grenade.

Autre maniere.

On fait encore un potage avec le melon, comme l'on fait le potage de la citroüille au lait. (Voyez potage de citroüille au lait, à l'arricle citroüille) excepté qu'il y faut mettre sucre, & le border de macarons, de pralines & de biscuits, d'amandes ameres, & servir sans mitonner.

MENU, chez les Rôtisseurs, sont les foies, bouts d'ailes, gesiers & autres choses, dont on fait des ragoûts, des fricassées.

MENUS-DROITS, ou *Mindroits.* On fait des plats ou hors-d'œuvres de menus-droits, pour Entremets de différentes choses, entre-autres de palais de bœuf. Quand ils sont cuits ôtez-en la premiere peau, coupez-les par petites tranches, & les passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un peu de ciboules & de persil, quelques champignons coupés en dés. Mouillez-les ensuite de jus & les laissez cuire. Dégraissez-les bien, liez-les d'un coulis de veau & de jambon, avec sel & poivre. (Voyez au mot jambon, la maniere de faire ce coulis) & servez chaudement ce ragoût pour Entremets.

Les autres menus-droits de cerf, & autres, s'accommodent de la même maniere.

Autres menus-droits.

Faites cuire une oreille de cochon dans du boüillon ; quand elle est bien cuite & refroidie coupez-la en filets très-minces ; passez dans du beurre, de l'oignon coupé par tranches ; mettez-y vos filets, mouillez-les après de coulis & d'un peu de jus ; faites-leur faire quelques boüillons, & avant de servir mettez-y un peu de moutarde, Ser-

vez ſur ce ragoût un croûton de pain frit. Prenez un croûton de pain grand comme la main; paſſez-le au beurre, mettez-le dans le fond du plat, coupez-le en ſix morceaux qui paroiſſent tenir enſemble, & ſervez deſſus vos menus-droits.

MERINGUE. Eſpece de pâtiſſerie dont on ſe ſert quelquefois pour garnir des potages au lait ou Entremets de crême.

Meringues de pluſieurs façons.

Prenez trois ou quatre œufs frais, ſelon la quantité de meringues que vous voulez faire; retirez-en les blancs & les fouettez juſqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité & qu'ils forment la neige à rochers; mettez-y enſuite un peu de rapure de citron verd, trois ou quatre cuillerées de ſucre fin paſſé à l'étamine, & fouetté le tout enſemble; prenez enſuite du papier blanc, formez vos meringues rondes ou ovales de la groſſeur d'environ une noix, laiſſant un peu de diſtance entre elles; poudrez-les enſuite de ſucre bien fin.

Sur la même table où vous les avez dreſſées vous pouvez mettre le couvercle du four avec du feu deſſus, & couvrir les meringues pour leur faire prendre une belle couleur cendrée. Quand elles ſont cuites & bien glacées, ôtez-les de deſſus le papier.

Avant de faire cuire vos meringues, vous pouvez mettre dedans un grain de verjus confit, une framboiſe, une fraiſe, une ceriſe ou une piſtache, ou enfin telle confiture que vous jugerez à propos.

Vous pouvez auſſi joindre une meringue à une autre pour en faire des jumelles.

Meringues de piſtaches.

Prenez une poignée ou deux de piſtaches & les échaudez. Quand vous avez fouettez vos blancs d'œufs comme pour les meringues précédentes, & que vous aurez incorporé votre

ſucre, mettez-y vos piſtaches bien égouttées de leur eau, & avec une cuiller à bouche formez vos meringues de la groſſeur que vous voudrez, & les glacez de la méme maniere. Si vous ne voulez pas les glacer, elles reſteront blanches comme du papier.

Elles vous ſerviront pour garnir toutes ſortes de tourtes d'Entremets, principalement des tourtes de maſſepains.

MERISE. Eſpece de ceriſes ſauvages, petite, noire, à longue queuë, d'un ſuc agréable & qui teint en noir ou en purpurin. On n'emploie les meriſes à aucun uſage; on s'en ſert dans quelques endroits pour donner de la couleur au vin; on les emploie quelquefois dans les maladies du cerveau, dans l'apoplexie, dans la paralyſie Il ſaut manger ces fruits à jeun & après le repas.

MERLAN, *Oniſcus*, poiſſon de mer, qui monte ſouvent vers les rivages. Il vit de petits poiſſons, & de ce qu'il trouve dans la mer. Quoiqu'il ſoit fort commun, il ne laiſſe pas d'être eſtimé pour ſon bon goût. Sa chair eſt Salutaire, parce qu'elle n'eſt point chargée de ſucs viſqueux; que ſes principes ſont ſuffiſamment exaltés, & que ſes parties ſont peu ſerrées, ce qui fait qu'elle eſt friable, légére, & facile à digérer.

C'eſt de tous les poiſſons connus, dit M. Lemery, celui qui produit le moins de mauvais effets. On a vu des perſonnes en manger avec excès ſans en être incommodées; c'eſt ce qui fait qu'on en peut permettre l'uſage à tout le monde, méme aux malades & aux convaleſcens.

Le merlan nourrit peu; encore cette nourriture n'eſt-elle pas de durée, ce qui fait dire à Hénocrate que ſi la chair de ce poiſſon eſt d'un

bon suc, si elle passe facilement, si elle nourrit, le suc qu'elle donne s'échape néanmoins si vîte que la nature n'a presque pas le tems d'en disposer pour le soutien de notre corps.

On sert le merlan non-seulement frit ou rôti, mais de plusieurs autres manieres. On l'accommode en casserole, comme plusieurs autres poissons; on le farcit, on sert des fielts de merlans comme des filets de soles, de brochets & autres. On le sert en salade & en ragoût de plusieurs sortes. On fait encore avec ce poisson des tourtes, des pâtés, des potages, comme avec les poissons les plus exquis; mais de quelque façon qu'il soit apprêté; il est toujous très-peu nourrissant, sans être mal-sain.

Merlans frits.

Ecaillez, vuidez, lavez, essuyez vos merlans; ayez soin de leur laisser les foies dans le corps; coupez-les légérement si vous voulez en trois ou quatre endroits de chaque côté; farinez-les & les faites frire à grand feu dans une friture bien chaude, & servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Merlans frits avec une sausse.

Vos merlans frits, comme on vient de le dire, vous pouvez les servir pour Entrée, en mettant par-dessus une sausse blanche à l'ordinaire avec des capres & des anchois.

Autre Entrée de Merlans frits en filets.

Si vous voulez les servir avec plus de propreté, ôtez-en l'arête du milieu & la tête; arrangez les filets du merlan sur un plat, le blanc en dessus, & mettez après la même sausse par-dessus.

Merlans à la Bourgeoise.

Faites fondre du beurre frais dans un plat, avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel & poivre; arrangez vos merlans dessus

avec même assaisonnement par-dessus que par-dessous ; couvrez bien votre plat, & faites cuire à petit feu sur un fourneau. Quand ils sont cuits, servez à courte sausse, avec un filet de verjus par-dessus.

Merlans à la Romaine.

Ecaillez & vuidez vos merlans ; faites-le mariner, avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché très fin ; trempez-les bien dans leur marinade, & les pannez de mie de pain ; faites-les griller de belle couleur sur un bon feu ; arrosez-les avec le reste de leur marinade.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, une cuillerée de jus d'oignons, un peu de moutarde ; faites lier la sausse sur le feu, dressez-la dans un plat, les merlans par-dessus, & servez chaudement.

Merlans farcis.

Voyez l'article suivant des merlans en miroton, où l'on dit la maniere de les farcir.

Merlans en miroton.

Prenez quatre ou six merlans, ratissez-les & les lavez bien ; fendez-les tout le long par devant, & prenez garde de leur gâter le dos ; ôtez-en l'arête & coupez la tête. Etendez-les sur une table ; rangez sur chacun un peu de farce faite de chair de bon poisson, & les roulez comme si c'étoit des filets mignons ; prenez ensuite une casserole ronde ou une terrine sans manche ; faites une omelette avec un peu de farine, & qu'étant entiere elle tienne toute la casserole ; arrangez dessus vos merlans farcis, après avoir mis un peu de beurre sous cette omelette ; mettez avec vos poissons quelques trufes & quelques champignons bien assaisonnés ; faites

faites une autre omelette pour mettre par-dessus & la placez de même, de façon qu'elle occupe toute la rondeur de la casserole; mettez la casserole bien couverte sur un peu de feu afin qu'elle cuise doucement, feu cependant dessus & dessous.

Prenez garde qu'en cuisant cela ne s'attache au fond. Quand le miroton est cuit, après avoir égoutté le beurre, versez-le dans un plat le dessus dessous; coupez au milieu un petit morceau en rond comme si c'étoit un poupeton; versez dedans un petit coulis de champignons. (Voyez au mot *Champignon*, la maniere de le faire.) Recouvrez de la même piece, & le tout bien dégraissé, servez chaudement.

Filets de Merlan en ragoût.

On trouvera la maniere de faire ce ragoût ci-après à l'article des tourtes de merlans.

Filets de merlans à la sausse Robert. Voyez au mot *Filet*.

Filets de Merlans en salade.

Les filets de merlans se servent encore en salade comme plusieurs autres poissons. Voyez au mot *Poisson*, salade de poisson.

Tourte de Merlans.

Habillez vos merlans, desossez-les par le dos; coupez-les en filets par petits morceaux de la longueur du doigt, faites-les blanchir dans de l'eau tiede & un peu de verjus; passez-les ensuite à la casserole avec bon beurre, champignons, trufes, pointes d'asperges, laitances de carpes, & un morceau de citron en cuisant si l'on veut; assaisonnez le tout de sel, poivre, clous, muscade, ciboules & fines herbes.

Quand votre ragoût est cuit, faites un petit godiveau de chair de carpe ou d'anguille bien assaisonné, & liez avec de la mie de pain trempée dans du boüillon de poisson ou purée claire; dressez une abaisse de pâte fine dans une tourtiere,

garnissez-en le fond de votre godiveau, votre ragoût de merlans par-dessus ; couvrez proprement d'une pareille abaisse, faites une bordure autour, dorez d'un œuf battu, & faites cuire à petit feu ; puis servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Merlans.

Vos merlans étant apprêtés, faites-les à demi-frire, & les coupez par filets; faites une pâte & dressez le pâté d'une médiocre hauteur ; faites un petit godiveau de chair d'anguille avec champignons, trufes, fines herbes, beurre frais, sel & poivre ; garnissez-en le fond de votre pâté ; arrangez-y vos filets assaisonnés de sel, poivre, fines herbes & fines épices ; couvrez de beurre frais & ensuite d'une autre abaisse, dorez-le d'un œuf & le mettez au four.

Faites un ragoût de trufes. (Voyez au mot *Trufe*, la maniere de le faire.) Quand le pâté est cuit, ouvrez-le, dégraissez-le bien, jettez votre ragoût de trufes dedans, & servez chaudement pour Entrée.

Potage de Merlans.

Pour les potages de merlans, voyez les articles qui s'y rapportent, comme brochet, sole, *&c.*

MERLUCHE, Moruë séche, voyez ses qualités & ses apprêts, à l'article *Moruë.*

MEUNIER. Poisson de riviere ainsi appellé, parce qu'il est ordinairement près des rivieres, autrement dit *Vilain*, à cause qu'il se plaît dans la bourbe; & tétu ou tétard, à cause de sa tête qui est fort grosse. Il a le corps assez semblable à celui du barbot ; du reste il n'a rien de recommandable ni par son goût ni par la qualité de sa substance; il est tout à fait insipide, il se digere à peine & ne nourrit presque pas : ce qui fait dire avec raison à Querutan fameux médecin, que ce poisson ne mérite pas même qu'on en parle.

METEIL. Composé de seigle & de froment. On appelle meteil gras, celui où le froment est en plus grande quantité que le seigle ; & meteil maigre, celui où le seigle domine sur le froment.

On fait du pain de meteil ; nous ne dirons rien ici de ses propriétés. Voyez à l'article *Pain*, Pain de Meteil.

MIEL, *Mel*. Tout le monde sçait que c'est une substance sucrine que les abeilles ramassent des fleurs de diverses plantes, & qu'elles portent dans leurs ruches pour leur nourriture ; cette substance reçoit dans l'abeille & dans la ruche une élaboration qui la perfectionne & la réduit en miel.

Plusieurs choses contribuent à faire de bon miel, la chaleur & la pureté de l'air, la bonté des abeilles, la nature des fleurs qu'elles sucent, & l'adresse des ouvriers qui y travaillent.

Le miel est en usage dans quelques alimens ; mais il l'étoit beaucoup davantage avant l'invention du sucre ; les anciens s'en servoient dans leurs ragoûts, dans leurs confitures & dans leurs boissons.

Le miel est souvent préférable au sucre, quand on n'a point tout-à-fait égard à la délicatesse du goût ; car outre que c'est un amas de la sustance la plus pure & la plus éthérée d'une infinité de fleurs qui possédent de grandes vertus, il est plus balsamique, plus pectoral & plus anodin que le sucre qui n'est que le suc purifié & épaissi du seul roseau.

Le miel, dit Quincy, produit certainement de bons effets à tous ceux qui ont la poitrine embarrassée le matin de phlegmes épais & visqueux, qu'ils ont beaucoup de peines à expectorer. Pour cet effet ils devroient en prendre sur une rôtie, ou l'avaler dissous dans quelques liqueurs chau-

des ; mais il faut en interdire l'uſage à ceux dont la conſtitution eſt chaude & fluide.

Le miel, dit M. Andry, eſt un aſſemblage de particules ſulfureuſes & balſamiques que les abeilles ſucent de diverſes fleurs, & dont elles rempliſſent de petits trous quarrés formés dans des tablettes de cire que leurs pates ont fabriquées, & qu'on nomme ordinairement gâteau.

Il y a deux ſortes de miel, le blanc & le jaune; le blanc qui eſt le plus emploié dans les alimens coule de lui-même ſans expreſſion & ſans feu, des gâteaux nouvellement tirés de la ruche ; on rompt ces gâteaux, on les poſe dans des napes ſuſpendues par les quatre coins ou ſur des claies, & il en découle un beau miel blanc que l'on appelle *miel vierge*.

Quand ces gâteaux ne rendent plus rien, on les preſſe, & ils donnent un ſecond miel qui eſt blanc auſſi; mais qui ſent la cire, & qui n'eſt pas ſi bon que le premier.

Le meilleur miel blanc eſt celui de Languedoc ſi connu ſous le nom de *miel de Narbonne*.

Le miel jaune s'exprime de toutes ſortes de tablettes de cire vieille ou nouvelle que l'on fait chauffer avec un peu d'eau dans des baſſines ou chaudieres, & que l'on met enſuite dans des ſacs de toile déliée, que l'on preſſe fortement ; la cire reſte dans les ſacs, & laiſſe échaper un miel jaune qui eſt moins doux & moins agréable de beaucoup que le blanc.

Le miel échauffe & deſſéche, continuë M. Andry, & de quelque maniere qu'on en uſe, ſoit en aliment, ſoit en aſſaiſonnement, il ne convient qu'aux tempéramens pituiteux, aux vieillards, à ceux qui par la maladie ou autrement, abondent en humeurs groſſieres & viſqueuſes; mais les perſonnes d'un tempérament bilieux le doivent éviter.

Il se mange cuit ou crud; le miel crud est plus déterſif, mais il cauſe des vents, & par le ſel picotant qu'il renferme, il lâche plus qu'il ne nourrit; le miel cuit eſt le plus alimenteux & lâche moins, parce que la coction en a émouſſé les ſels.

Le miel ſe mange ſeul ou avec d'autres alimens; quand on le mange ſeul, il deſſéche plus qu'il ne nourrit, & quand on le mêle avec d'autres alimens, il eſt plus alimenteux que médicamenteux; il donne même bonne couleur, ainſi que le remarque Hypocrate.

Il faut préférer le miel nouveau au vieux, celui du printems ou d'été à celui d'automne, le blanc ou le pâle au plus foncé, celui qui écume peu en boüillant à celui qui écume beaucoup, l'âcre doux à celui qui n'a que de la douceur; enfin le miel d'une médiocre odeur à celui d'une odeur trop ſenſible, ce dernier étant pour l'ordinaire ſophiſtiqué par le thin ou autres herbes qu'on y mêle.

Le miel eſt différent du miel ſelon la qualité des plantes qui abondent dans les pays où on le recueille; en Languedoc, par exemple, où il croît beaucoup de romarin, & où cette plante a beaucoup plus de force, le miel eſt plus ſpiritueux & meilleur, comme on le voit par celui de Narbonne qui eſt avec raiſon ſi généralement eſtimé. Les pays où il croît force méliſſe, donnent encore d'excellent miel; c'eſt pourquoi celui de la Mingrelie eſt ſi bon, comme le remarque le P. Lamberti dans ſa rélation de la Mingrelie.

Au reſte pour pouvoir juger comme il faut des qualités du miel, il faut ſçavoir que malgré la douceur qu'on y remarque, on en tire un ſel vitriolique ſi agiſſant, que ce ſel diſſout les perles, les coraux & pluſieurs autres pierres précieuſes, comme fait l'eſprit de vitrioli; ce

qu'il a de commun avec le ſucre qui donne tout de même un acide fort corroſif; mais il faut remarquer auſſi que cet eſprit acide, tant du ſucre que du miel, eſt embarraſſé par des parties ſulfureuſes qui en modérent conſidérablement l'action.

MIGNONNETTE. Pour faire une mignonnette, vous mettez dans un petit morceau d'étamine du poivre long, muſcade entiere, coriandre, canelle, gingembre, clous de girofle, macis; vous ficelez toutes ces épices & les mettez faire quelques boüillons dans une marmite à potage. Une mignonnette peut ſervir pluſieurs fois.

MILLET, *Milium*. La graine de millet ainſi appellée, parce qu'on la trouve comme par miliers ſur la plante qui la porte, eſt une ſemence ovale ou preſque ronde, jaune, dure, luiſante & la plus petite de toutes les graines qui ſe mangent; elle vient ſur un chaume ou tuïau qui eſt haut d'une coudée, gros, noueux & cotoneux, dont les feüilles reſſemblent à celles du roſeau, & où ſont des épices qui naiſſent par bouquets aux ſommités des branches.

Le millet eſt venteux, il ſe digere difficilement & péſe ſur l'eſtomac; il ne convient qu'aux perſonnes d'une conſtitution robuſte & qui digérent bien. Les mélancoliques & ceux qui abondent en humeurs groſſieres, doivent s'en abſtenir.

On en fait une eſpece de bouillie dans pluſieurs endroits, dont la qualité propre eſt de deſſécher le corps ſans fournir preſque aucun ſuc capable de le ſoutenir; auſſi le millet eſt-il le plus ſec de tous les grains quoiqu'il croiſſe dans des lieux ſombres & humides.

On fait du pain de millet qui eſt très-difficile

à digérer, quoique ce ſoit le plus friable de tous les pains.

MINEDROIT, voyez *Menus-droits*.

MIROTON. Maniere d'appréter certaines viandes ou poiſſons en gras & en maigre; on en fait de pluſieurs façons qu'on ſert pour Entrée.

Miroton de Veau.

Prenez une belle rouëlle de veau, faites-en pluſieurs tranches bien minces que vous batterez avec le couperet pour les applatir; hachez d'autres tranches de rouelle de veau avec du lard, de la moëlle de bœuf, champignons, trufes, fines herbes & bons aſſaiſonnemens; mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs & un peu de mie de pain trempée dans de la crême.

Cette farce étant faite garniſſez le fond d'une caſſerole de bardes de lard bien arrangées; mettez-y enſuite vos tranches de veau battuës, puis la farce que vous couvrirez du reſte de vos tranches, le tout bien fermé; renverſez enſuite vos bardes de lard, couvrez bien le tout & mettez doucement feu deſſus & deſſous comme une braiſe; le miroton étant cuit dégraiſſez-le bien, dreſſez-le dans un plat le deſſus deſſous, mettez-y ſi vous voulez un peu de coulis de champignons par-deſſus (Voyez au mot *Champignons*. la maniere de le faire,) & ſervez chaudement.

Autre maniere de Miroton.

Faites un godiveau bien lié & bien aſſaiſonné de trufes, champignons & jambon cuit; mettez-le dans une caſſerole avec deux ou trois anchois; laiſſez-le cuire avec du lard fondu, un peu de boüillon & un coulis; coupez enſuite par tranches du bœuf tendre & maigre que vous mettrez dans votre ragoût; remuez le tout & ne le laiſſez boüillir que très-peu. Quand

il eſt cuit, mettez-y un jus de citron & ſervez chaudement.

Autrement.

Faites un bon godiveau bien lié, de même que pour le poupeton; faites-en un bord autour de votre plat comme ſi c'étoit un bord de potage au lait composé de blancs d'œufs; dorez avec des œufs battus, & l'ayant paſſé bien proprement, faites-lui prendre couleur au four. Quand il eſt cuit, égouttez bien proprement la graiſſe.

Ayez une terrine compoſée du carré de mouton coupé par morceaux, d'un bout ſaigneux de mouton, de petit lard, quelques pigeons & cailles ſi vous le pouvez. Tout cela étant bien cuit dans une terrine comme ſi c'étoit une braiſe, il faut avoir de petits pois paſſés, ou des pointes d'aſperges ſelon la ſaiſon; tirez vos viandes de la terrine, mettez-les dans votre plat après les avoir égouttées, les pois par-deſſus; vous pouvez y ajouter quelques cœurs de laituës blanches & cuits dans la même ſauſſe, & ſervir chaudement.

A la place de la terrine quand il n'y a que le bord, on met au milieu toutes ſortes de bons ragoûts; on peut encore y mettre un hachis de mouton.

Autre Miroton de filets de bœuf rôtis, ou de pieces de bœuf boüillies.

Ayant fait une bordure au plat comme on vient de le dire, coupez les filets par petites tranches bien minces & les arrangez dans le plat où eſt la bordure; faites une ſauſſe hachée de cette maniere. Coupez du jambon crud & le coupez par petits dés; mettez-le dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, hachez un

peu de ciboules & de persil, des trufes, des champignons & quelques mousserons; mettez la casserole sur le fourneau, faites faire quelques tours au jambon; mettez-y la ciboule, le persil, les trufes, les champignons & les mousserons; passez le tout ensemble & le moüillez de jus, & le laissez mitonner à petit feu; liez ensuite d'un bon coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la maniere de le faire;) que la sausse hachée soit d'un bon goût, & qu'elle ait un peu de pointe, mettez-y quelques capres fines; mettez un peu de sausse hachée sur les filets pour les faire chauffer sans boüillir. Quand ils sont chauds, jettez le reste de la sausse hachée dessus, & servez chaudement.

L'on fait des mirotons de toutes sortes de filets de viandes. La bordure se fait toujours de la même maniere, le ragoût seul qu'on met dedans en fait la différence.

Miroton en maigre.

Prenez des carpes ou autres poissons, fendez-les tout le long par-devant, & prenez garde de les gâter sur le dos; ôtez-en l'arête & leur coupez la tête; étendez-les sur la table; prenez ensuite de la chair de bon poisson avec de l'anguille, faites-en une bonne farce dont vous farcirez vos poissons; roulez-les ensuite comme pour des filets mignons. Voyez cet article.

Prenez ensuite une casserole; faites une espece d'ômelette avec un peu de farine qui tienne tout le fond de la casserole, rangez dessus vos poissons farcis après avoir mis du beurre sur l'omelette; le poisson étant rangé avec quelques trufes & quelques champignons bien assaisonnés; couvrez le tout d'une autre omelette.

Mettez après cela la casserole sur un petit feu; couvrez-la & laissez cuire le tout douce-

ment ; prenez garde qu'il ne s'attache au fond. Quand il eſt cuit, égouttez-le bien de ſon beurre, dreſſez votre miroton ſur une aſſiette le deſſus deſſous ; coupez au milieu un petit morceau en rond, verſez-y un petit coulis de champignons, recouvrez du même morceau ; cela fait, ſervez chaudement.

Vous pouvez auſſi faire une farce comme pour le poupeton dont on parlera dans l'article ſuivant, & en faire un cordon autour du plat que vous mettrez cuire au four, & vous le remplirez d'un bon ragoût de champignons, morilles, trufes, mouſſerons, anchois, le tout bien haché enſemble, & toutes ſortes de filets de poiſſons & capres, un lit de ragoût & un autre de filets juſqu'à ce qu'il ſoit plein ; & l'ayant fait mitonner ſur un petit feu, ſervez avec ſauſſe du ragoût.

Pour le miroton de merlans, voyez cet article au mot *Merlan.*

Miroton de Saumon.

Prenez une tranche de ſaumon, ôtez-en la peau, hachez-en la chair avec perſil, ciboules, quelques champignons poivre & ſel ; mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans la créme, deux ou trois clous, une douzaine de grain de coriandre battuë ; pilez le tout dans un mortier avec un morceau de bon beurte frais ; formez un cordon de votre farce autour d'un plat, frotez-le d'un œuf battu pour le rendre bien uni ; frotez-le enſuite d'un peu de beurre fondu, pannez-le d'une mie de pain bien fine & le faites cuire au four. Quand il eſt cuit & bien coloré, dégraiſſez-le, nettoyez bien le bord & le fond du plat ſans toucher à la bordure.

Faites griller deux ou trois tranches de ſaumon ; coupez-les par filets de la longueur du

doigt; faites un ragoût avec des champignons, des trufes & des mousserons que vous passez dans une cassererole avec un petit roux de beurre & de farine; moüillez-le de boüillon de poisson, laissez-le mitonner, dégraissez-le, liez-le d'un coulis d'Ecrevisses, mettez-y des queuës d'écrevisses & vos filets de saumon mitonnés; arrangez ensuite dans le plat où est la bordure de farce, les filets de saumon; jettez votre ragoût dessus, qu'il ait un peu de pointe, & servez chaudement pour Entrée.

L'on fait toutes sortes de mirotons de poisson; le ragoût seul qu'on met dedans en fait la différence, comme toutes sortes de ragoûts de filets, comme filets de soles, filets de brochets, filets d'anguilles, de raie coupée en filets, filets de truites & d'autres poissons. Il n'y a qu'à faire un ragoût de mousserons, de champignons ou d'huitres: on trouvera sous les articles particuliers la maniere de faire ces ragoûts.

Le ragoût étant fait, on met mitonner dans le ragoût les filets de l'espece de poisson dont on fait le miroton; on dresse ensuite les filets dans le plat où est la bordure de farce; on vuide le ragoût par-dessus, & l'on sert chaudement.

Lorsqu'on n'a point de saumon pour faire la farce, on peut se servir d'autre chair de poisson, carpe, tanche, truite ou autres.

MITTONNAGE GRAS, ou boüillon pour les potages. Mettez dans une marmite avec de l'eau froide un morceau de paleron & trumeau, ou si l'on le peut de la culotte de bœuf ou de la tranche, & quelques cuisseaux de veau, selon la quantité que vous en voulez faire; écumez cela en y mettant de l'eau fraiche de tems en tems; mettez-y ensuite carotes, panais, oignons, un bouquet; laissez cuire

cela doucement ſelon que vous voulez que le bouillon ait de la force : vous pouvez y faire cuire vos volailles blanchies & ficelées, en obſervant de les remettre dans le derriere de la marmite plutôt que dans le devant ; paſſez enſuite le boüillon afin qu'il ſe dégraiſſe ; ſervez-vous de ce boüillon pour mitonner vos potages : on a auſſi de petites marmites de garnitures différentes qui ſervent à maſquer chaque potage.

Mitonnages pour toutes ſortes de Potages maigres.

Mettez le ſoir une marmite au feu avec de l'eau & de gros pois ſecs, ajoutez-y carotes, panais, céleri, choux, poireaux, navets, oignons & quelques clous de girofle ; faites boüillir votre marmite & la laiſſez devant le feu juſqu'au lendemain matin que tout ſera cuit ; retirez votre marmite & la laiſſez repoſer.

Prenez enſuite des carotes que vous coupez en deux avec des panais & des oignons entiers ; mettez le tout dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre ſur un fourneau ; couvrez la caſſerole & la remuez de tems en tems. Quand vos racines auront pris belle couleur, moüillez-les de votre boüillon de pois ; mettez-les enſuite dans une marmite avec leur boüillon, & achevez de remplir cette marmite du boüillon de pois ; faites-la boüillir tout doucement & l'aſſaiſonnez ; mettez y un paquet de céleri, un de poireaux, un de racines de perſil, une mignonette : ſi vous avez des carcaſſes de poiſſons vous pouvez les empoter avec le reſte. Toutes ſortes de poiſſons ſont bons pour ce mitonnage, pourvu qu'ils ne ſentent point la bourbe.

Ce boüillon eſt bon pour toutes ſortes de potages maigres, & pour moüiller toutes ſortes de coulis maigres & potages aux herbes, aux oignons, aux choux, & aux lentilles & aux

navets. Le boüillon des oies ne se peut faire autrement la différence seule des coulis en fait la distinction.

MITONNER, *Panis offas in jure madefacere & macerare.* Laisser bouillir un potage sur un réchaut plein de feu ou sur un fourneau, jusqu'à ce que le pain soit entiérement imbibé de bouillon, & comme en bouillie.

On laisse toujours mitonner une soupe avant de la servir, non qu'elle en soit plus saine, mais elle en est plus agréable au goût. Quand une soupe a mitonné, s'il n'y a pas assez de boüillon, on y en remet de nouveau. Cependant quelques uns aiment mieux une soupe bien mitonnée & comme séche, taillée avec des croûtes rôties.

Il y a encore quelques ragoûts qu'on laisse mittonner dans leur sausse en cuisant pour leur donner plus de relief & un goût plus exquis.

MOELE, *Medulla.* Cette partie des animaux est comme la graisse, d'une substance insipide, difficile à digérer, propre à produire un suc grossier & épais, à exciter des nausées & à abattre l'appétit. On fait usage de la moëlle de quelques animaux dans les cuisines.

Moëlle de Bœuf.

On s'en sert dans les farces, dans les petits pâtés, dans les tourtes à la moëlle. On s'en sert à nourrir des cardons & autres légumes; on en fait un très-grand usage, cependant elle ne peut que rendre indigestes & pesans sur l'estomac les mets dans lesquels on la fait entrer.

Moëlle de Veau & de Mouton.

On emploie une espece de moëlle connuë sous le nom d'amourettes, que l'on trouve dans les reins de ces animaux quand on les fend.

Voyez au mot *Amourettes*, la maniere de l'apprêter.

MONTANS. On se sert des montans de cardes & des montans de laituës romaines; on les apprête de la même maniere.

Montans de laituës romaines avec une essence.

Prenez ce que vous voudrez de laituës romaines montées, épluchez-bien les montans; gouttez s'ils ne sont point trop amers; faites-les cuire dans un blanc de farine, graisse de bœuf, du boüillon, une tranche de citron, ou verjus & sel. Quand ils sont cuits, dégraissez-les, mettez-les dans une bonne essence, donnez-leur quelques boüillons pour leur faire prendre du goût, & servez pour Entremets ou pour garnir quelques Entrées.

Montans de cardes au jus.

Epluchez bien vos montans, faites-les cuire à demi dans une eau blanche que vous faites avec de l'eau, de la farine, du beurre & du sel. Quand ils sont à demi-cuits, retirez-les & les mettez égoutter; mettez-les ensuite dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon; laissez-les mitonner à petit feu pendant une heure. Avant de servir poussez-les un moment sur un fourneau, en y mettant gros comme une noix de bon beurre manié de farine & remuant toujours. Donnez à votre ragoût une petite pointe de vinaigre, & servez chaudement pour Entremets.

On apprête de même les montans de laituës romaines.

MORUE, ou Moluë, ainsi appellée du nom des Isles où elle vient. C'est un grand poisson nommé en Latin *Maris Lucius*, en François Merluë, Merluche ou brochet de mer, qui a le dessus

du corps d'un gris cendré ; parsemé de plusieurs taches noires, avec des lignes tout le long du dos, le ventre blanc, la bouche armée de dents crenelées en forme de scie, & les yeux d'un jaune doré.

Ce poisson se mange frais ou sec ; on l'appelle Moluë quand il est frais, & il retient le nom de Merluche quand il a été séché.

La moruë est pour ainsi dire le bœuf des jours maigres ; & c'est un fort bon manger, quand elle n'a pas été salée. Quand elle a été salée, le sel marin a fixé & appésanti les parties les plus volatiles & les plus propres à exciter une saveur agréable, & outre cela s'étant introduit dans les pores de cette même chair, il l'a renduë plus solide, plus dure & plus compacte, & conséquemment plus difficile à digérer. La meilleure est celle de Terre-Neuve. Elle s'apprête de plusieurs façons ; mais la maniere la plus saine est celle dont les Cuisiniers l'accommodent le plus communément, lorsqu'ils la font cuire dans une chaudiere avec de l'eau, & qu'après l'avoir écumée, ils l'ôtent de dessus le feu, & la couvrent de quelque linge pour l'attendrir ; puis l'essuient, & y font une sauffe, avec du beurre seulement, & un peu de persil par-dessus.

La moruë est encore fort saine au demi court-boüillon, apprêtée avec du beurre bien frais ; mais pour la moruë en ragoût, la moruë frite, où rôtie, ce n'est pas ce que doivent chercher ceux qui consultent plus leur santé que leur goût.

La merluë, ou merluche, c'est-à-dire la moruë séche n'est plus d'un si bon goût, elle est plus solide, plus dure & plus compacte ; ainsi elle ne convient qu'à de forts estomacs. Cependant quand elle a été bien battuë, & qu'elle est bien apprêtée ; soit à l'huile, soit au beurre, elle

ne laisse pas que d'être presque aussi bonne que la moruë fraîche.

Moruë en ragoût.

Taillez votre moruë & la faites cuire avec eau, sel & poivre, laurier, vinaigre, citron vert; étant cuite passez-la au roux, avec farine frite, champignons, un boüillon de purée, ou de lentilles, persil & ciboules en paquet. Laissez cuire le tout; étant cuit & la sausse bien liée, servez chaudement.

Moruë fraîche ou cabillot au court-boüillon.

Faites cuire votre moruë dans un court-boüillon blanc, fait dans une casserole, avec une bonne poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules, girofle. Ce court-boüillon doit être fait à petit feu pendant une demi-heure, quand il est tiré au clair, passé au tamis, on met deux fois autant de lait dans cette saumure, & on fait cuire dedans la moruë fraîche à très-petit feu, & on la sert dans le même goût, & la même sausse, ou le même ragoût, tant en gras qu'en maigre.

Moruë fraîche en Dauphin, ou ragoût de laitances de carpe & pointes d'asperges.

Prenée une moruë bien fraîche, étant écaillez & vuidée; ciselez-la, & l'essuyez; faites-la mariner pendant deux heures, avec huile fine, sel, poivre, persil, ciboules entieres, une gousse d'ail, une feuille de l'aurier.

Prenez ensuite une brochette de fer, passez-la dans la moruë fraîche, en commençant, par les yeux, le milieu du corps, & finissant par la queuë, on lui fait prendre la figure d'un Dauphin.

Mettez-

Mettez-la ſur une tourtiere & l'arroſée de ſa marinade. Faites-la cuire au four ; quand elle eſt cuite, retirez le hatelet, & la dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir. Servez deſſus le ragoût fait de cette façon.

Prenez trois laitances de carpes, faites-les bouillir un moment dans l'eau, ainſi que des pointes d'aſperges. Mettez le tout dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de perſil, & de ciboules. Paſſez-le par le feu, & y mettez une pincée de farine ; moüillez avec un verre de vin blanc, & de bon boüillon maigre.

Quand le ragoût eſt cuit, la ſauſſe réduite & aſſaiſonnée de bon goût, mêlez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême ; faites lier la ſauſſe ſur le feu, & la ſervez deſſus la moruë. Pour le mieux, on ne met les pointes d'aſperges, que quand le ragoût eſt preſque fini.

Moruë fraîche à la ſauſſe blanche.

Ecaillez & lavez votre moruë, faites boüillir de l'eau ; mettez-y du ſel & du vinaigre, enſuite le cabillau ; faites-le cuire, & l'écumez. Quand il eſt cuit, mettez-le égoutter, & le dreſſez dans le plat que vous voulez ſervir. Servez deſſus une ſauſſe blanche aux capres & anchois, ou du beurre fin, que vous faites fondre ; ou vous le ſervez deſſus ou dans une ſauciére. On peut encore ſervir cette moruë fraîche avec pluſieurs ſortes de ſauſſes liées de differentes façons.

Moruë fraîche à la Bechamel.

Prenez un morceau de cabillau, faites-le cuire avec de l'eau, du ſel & du vinaigre, comme le précédent. Quand il eſt cuit mettez le égoutter, & le levez par feuillets ; mettez dans une caſſerole deux cuillerées de réduction, un

bouquet de persil, ciboules, trois clous de girofle, une petite pointe d'ail, une chopine de crême; faites boüillir cette sauffe pendant une demi-heure, en la tournant toujours; paffez la sauffe au tamis, faites-la réduire, mettez dedans les feuillets de cabillau, pour les faire chauffer sans qu'ils boüillent; goûtez si la sauffe est de bon goût & servez.

Moruë fraîche aux huîtres à la Hollandoise.

Prenez une hure de moruë fraîche, vuidez-la, & la lavez, & après l'avoir ficelée faites-la cuire avec de l'eau & du sel, un peu de vinaigre, quelques oignons en tranches, persil, ciboules; prenez des huîtres & les faites blanchir dans leur eau; mêlez-les dans de l'eau fraîche, & les faites ensuite égoutter sur un tamis; paffez l'eau des huîtres dans un tamis; mettez dans une cafferole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, du gros poivre, muscade. Mouillez avec de l'eau des huître; faites lier la sauffe sur le feu, mettez-y ensuite les huîtres avec deux anchois hachés. Goûtez si la sauffe est de bon goût, & la servée autour de la hure du cabillau, ou moruë fraîche.

Moruë fraîche pannée au four.

Coupez en plusieurs morceaux votre moruë; faites-les mariner avec du beurre que vous faites fondre, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalotes, ail, le tout haché; thim, laurier, basilic en poudre, le jus de deux citrons; faites-les mariner une heure. Prenez ensuite le plat que vous devez servir, arrangez dessus les morceaux de moruë fraîche, avec tout leur assaisonnement; pannez-les de mie de pain, faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere. Quand ils sont cuits,

& de belle couleur, vous les servez, les bords du plat bien nettoyés.

Morue frite.

Faites-la cuire en eau chaude, écumez-la bien; étant cuite laissez-la égoutter, farinez-la ensuite, & la faites frire en beurre affiné, puis servez-la, poudrée de sel, avec jus d'orange, & poivre blanc pour sausse.

Autre façon de moruë frite.

Prenez deux entre-deux de moruë ou crête; faites-la cuire, enlevez tous les filets, farinez-les & les faites frire dans de l'huile, & garnissez de persil frit. On peut au lieu de les fariner les tremper dans une pâte à frire, qu'on fait avec de la farine, une cuillerée d'huile, sel & vin blanc; on délaye bien cette pâte, on trempe dedans les filets de moruë cuits, & on les sert de belle couleur.

Moruë à la sausse-Robert.

Faites frire votre moruë, comme ci-dessus; faites une sausse robert de la maniere suivante. Prenez des oignons, coupez-les en dés, passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; étant roux poudrez-les d'un peu de farine, & moüillez-les d'un boüillon de poisson, & les laissez mitonner à petit feu. Etant cuits mettez votre moruë frite mitonner dans la sausse-robert. Voyez si la sausse est de bon goût. Si elle n'est pas assez liée, mettez-y un peu de coulis. Ajoutez à cette sausse-robert un peu de moutarde & de vinaigre; dressez votre moruë dans le plat, vuidez votre sausse-robert par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Si on ne veut pas faire mitonner la sausse, on la met au fond d'un plat, on arrange les filets, ou la queuë de moruë par-dessus, & l'on sert pour Hors-d'œuvres, ou Entrée.

On ſert encore ces queuës de moruë, ou ces filets frits avec un ragoût de concombre, ou de chicorée; on paſſe ce ragoût de concombre de même que celui en gras. Au lieu de le moüiller de jus, on le moüille de boüillon de poiſſon. Le ragoût de chicorée ſe fait de même.

Moruë à la crême au four.

Levez votre moruë par filets, après l'avoir fait cuire comme à l'ordinaire. Faites une ſauſſe blanche avec de la crême, & la liez de trois jaunes d'œufs, une pointe d'ail; mettez la moruë dedans, tournez-la dans la caſſerole, & la mettez dans le plat où vous voulez la ſervir, pour la panner par-deſſus avec de la mie de pain; mettez-la au four, pour qu'elle prenne belle couleur, égouttez bien le beurre avant de la ſervir.

Moruë en Stinkerque

Foncez un plat avec de l'huile, de petits morceaux de beurre, perſil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché, des petits morceaux de tranches de citron, des petits tas d'anchois hachês, poivre concaſſé; couvrez de moruë cuite; mettez par-deſſus de tout ce qu'il y a deſſous. Faites ainſi pluſieurs lits; faites-la un peu boüillir ſur le feu, couvrez de chapelure de pain; mettez au four pour que cela prenne une belle couleur, & égouttez-la bien de ſon beurre, avant que de la ſervir.

Moruë au gain de verjus

Faites cuire la moruë, & enlevez tous les filets; mettez-les dans une bonne ſauſſe faite avec du beurre, de la crême, de la farine du poivre; liez la ſauſſe & y mettez dedans les filets de moruë avec des grains de verjus que vous aurez fait blanchir; faites enſuite chauffer la moruë ſans qu'elle bouille, & la ſervez.

Moruë à la Gascone.

Prenez deux entre-deux de moruë bien blanche, que vous faites bouillir dans l'eau; écumez-la, & la retirée pour la faire égoutter; mettez dans une casserole un morceau de beurre persil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché; passez les un moment sur le feu, ôtez ensuite la casserole de dessus le feu; mettez dedans la moruë en feuillets; n'y mettez point les peaux; mettez ensuite un demi verre d'huile, du gros poivre, le jus d'une orange; faites chauffer la moruë, en liant la sausse, & servez dans le moment de crainte que la sausse ne tourne.

Moruë panachée.

Prenez deux entre-deux de moruë bien blanche; écaillez-la & la faites cuire à l'eau; enlevez tous les filets; mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché, que vous passez un moment, mettez ensuite les filets de moruë; avec un morceau de beurre; capres, anchois, des cornichons, six jaunes d'œufs, le tout haché très-fin; faites chauffer la moruë, & la sautez sur le feu, pour que la sausse se lie. Ajoûtez-y un peu de gros poivre, & servez.

Moruë aux filets de racines.

Prenez deux carotes & deux panais que vous coupez en filets; faites-les blanchir un moment, & les faites cuire dans du bon boüillon maigre. Quand les filets sont cuits & leur sausse tout-à-fait réduite, mettez des feuilles de moruë cuites dans de l'eau, avec les filets de racines; faites-les sauter un moment pour qu'ils se mêlent bien ensemble, dressez-les dans le plat que vous devez servir; mettez par dessus une sausse blanche avec de la moutarde. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, une cuillerée

d'eau, du gros poivre, un peu de moutarde; faites lier la ſauſſe ſur le feu, & la ſervez deſſus la moruë.

Queuë de moruë en filets ou en caſſerole.

Ecaillez une belle queuë de moruë, détachez-en la peau, & la faites deſcendre en bas; levez les filets, & rempliſſez les creux d'une farce de poiſſon, ou fines herbes, avec beurre & chapelure de pain. Remettez la peau par-deſſus; l'ayant pannée proprement, faites-la cuire au four, de belle couleur, ou dans une tourtiere, feu deſſus & deſſous; faites-y un ragoût de champignons, ou de morilles, bien aſſaiſonné, & cuit à propos, que vous jettez deſſus en ſervant.

Queuë de moruë frite.

Faites-la cuire dans de l'eau chaude, ſans qu'elle bouille, afin qu'elle demeure bien entiere, & après qu'on l'a laiſſée égoutter, on la farine, & on la frit en beurre affiné. Servez avec jus d'orange, & poivre blanc; garniſſez cette queuë de crêtes de moruë empâtées, & frites.

Autre maniere.

Prenez une queue de moruë bien déſallée, & laiſſez-la entiere, ou coupez-la par filets, eſſuyez-la bien, & la farinez. Faites-la frire avec du beurre affiné; qu'elle prenne une belle couleur, & la ſervez ſéche, garnie de perſil frit.

Queuë de moruë farcie.

Prenez la chair d'une carpe, & la moitié d'une anguille, avec un peu de perſil, un peu de ciboule, quelques champignons; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, & fines épices, un peu de pain trempé dans de la crême de lait, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, le tout bien haché enſemble, & pilé dans le

mortier, avec du beurre frais, selon la quantité qu'il y a de chair. Faites cuire une queuë de moruë, tirez-en les filets, gardez l'arête, & le bout de la queuë qui y tient; faites un ragoût de champignons, trufes, que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine, & le mouillez d'un boüillon de poisson. Laissez mitonner, & dégraissez. Mettez-y quelques laitances de carpe, & les filets de moruë. Achevez de lier la sausse d'un coulis d'écrevisses. Si le ragoût est de bon goût, laissez-le refroidir. De l'arête de moruë faites-en une queuë avec la farce; faites-y un bord autour de la hauteur de trois doigts, & y mettez votre ragoût; couvrez de la même farce. Trempez un couteau dans un œuf battu, pour arranger la farce & la rendre bien unie. Faites fondre un morceau de beurre frais; jettez-le dessus, pannez de mie de pain bien fine; mettez cuire, que cette queuë farcie soit de belle couleur, & servez chaudement.

Si cette queuë cuit dans une tourtiere, il faut y mettre par-dessus de petites tranches de pain bien minces, afin de l'empêcher de s'attacher, pour qu'elle se glisse mieux dans un plat pour la servir.

Queue de moruë à la sainte menehould.

Fates cuire une couple de queuës de moruë dans l'eau boüillante. Etant cuites, ôtez-en les filets, & laissez-les plus grandes que vous pourrez. Faites une sausse avec du beurre frais, une pincée de farine, du persil baché, quelques trufes, champignons hachés, quelques câpres, poivre, muscade, & de la crême douce, mettez vos filets de moruë dedans; faites-les mitonner à petit feu sur un fourneau; si la sausse est de bon goût, & pas trop sallée,

laiſſez-la refroidir, mettez un hachis de carpe au fond d'un plat; garniſſez le tour de votre plat de filets de moruë; pannez par-tout d'une mie de pain bien fine; mettez au four, que le tout prenne belle couleur, & ſervez chaudement pour Entrée, ou pour Entremets.

Moruë au beurre noir.

Votre moruë cuite, comme ci-deſſus, ſervez-la au beurre noir, & perſil frit à la ſauſſe aux capres & anchois.

Tourte de moruë.

Faites cuire deux queuës de moruë dans de l'eau bouillante. Otez-en les filets; faites une ſauſſe avec du beurre frais, un peu de farine, perſil, champignons, trufes hachés, & aſſaiſonnez de poivre & de muſcade; mettez-y de la crême de lait. Mettez les filets de moruë dans la ſauſſe; faites mitonner le tout à petit feu, en le remuant de tems en tems. Il faut que le ragoût ſoit d'un bon goût. Laiſſez-le refroidir. Foncez une tourtiere, de la grandeur que vous voulez la faire, d'une abaiſſe de feuilletage, au fond mettez un hachis de carpe. Mettez enſuite les filets de moruë. Couvrez d'une autre abaiſſe de feuillage, & faites-le cuire au four. Etant cuite dreſſez dans un plat, & découvrez la tourte pour y jetter un ragoût de laitances de carpe deſſus, ou bien un ragoût d'écreviſſes ou de moules. Recouvrez la tourte & la ſervez pour Entrée.

On fait encore des beignets de moruë. Voyez *Beignets*.

Merluche ou moruë ſeche.

Prenez de la moruë ſéche; coupez-la par morceaux, & la faites tremper du ſoir au lendemain, faites-la cuire à grande eau. Prenez une caſſerole, & y mettez un bon morceau de

de beurre, de la ciboule, persil haché, poivre concassé. Tirez la morue de l'eau, mettez-la sur cette sausse, avec oignons cuits dans la braise. Faites chauffer la morue, & remuez la sausse, jusqu'à ce qu'elle soit liée. Etant liée & de bon goût, servez-la chaudement pour Entrée.

Merluche à la sausse à la Gasconne.

La merluche la plus blanche est estimée la meilleure. Avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir ; faites-la tremper plusieurs jours, en la changeant d'eau ; faites-la cuire dans de l'eau de riviere ; retirez-la & la mettez en morceaux par feuillets.

Ensuite mettez ces feuillets dans une casserole avec de l'huile fine, & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de sel ; si elle est trop douce, mettez la casserole sur un fourneau, en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & la mangez dans le moment, parce que cette sausse, à mesure qu'elle refroidit, se tourne.

Merluche frite.

Mettez-la dessaler, coupez-la par morceaux, faites-la cuire dans l'eau ; étant cuite poudrez-la de farine, & la faites frire au beurre roux, & la servez pour Entremets.

On peut, si l'on veut, la manger à la sausse-robert, après qu'elle est cuite, ou bien avec de bon beurre, oignon coupé menu, poivre, sel, vinaigre, & la servez pour Entrée.

Nous n'ajoûterons rien ici à ce que nous avons dit au commencement de cet article, sur les différens apprêts de la morue, ou de la merluche; on a suffisamment exposé les différens apprêts qui les rendent l'une & l'autre plus ou moins saines.

MORILLE, *Fungus pumicosus.* Espece de champignon printanier, gros comme une noix, oblong, piramidal ou oval, tendre, ridé, poreux, caverneux ou percé de grands trous, de couleur blanchâtre ou jaunâtre, ou d'un blanc qui tire un peu sur le rougeâtre, quelquefois noirâtre. Il différe du champignon ordinaire, en ce qu'il est naturellement percé de plusieurs grands trous, au lieu que le champignon ordinaire est feüilleté ou fistuleux.

La morille contient beaucoup d'huile, de phlegme & de sel volatil, peu de terre; elle croît dans les lieux herbeux, humides, dans les bois, au pied des arbres.

Les morilles sont délicieuses dans les sausses, elles fortifient, restaurent, & sont propres pour exciter l'appétit; l'usage fréquent qu'on en fait échauffe beaucoup, & rend les humeurs âcres.

Elles conviennent dans un tems froid aux phlegmatiques & à ceux en général dont les humeurs sont grossieres & peu en mouvement; mais les personnes d'un tempérament chaud & bilieux doivent s'en abstenir.

On doit choisir les morilles tendres, grosses comme une noix, ovales ou oblongues, d'une couleur jaunâtre ou blanchâtre, & percées de grands trous qui représentent des rayons de miel.

On fait un grand usage des morilles dans les ragoûts; on en fait aussi des plats particuliers pour Hors-d'œuvres d'Entremets.

Morilles frites.

Coupez vos morilles en longueur, faites-les boüillir avec un peu de boüillon à petit feu. Quand le boüillon sera consommé, farinez-les & les faites frire dans du sain-doux; faites une sausse avec le reste du boüillon assaisonné d

ſel & de muſcade, & la ſervez ſous vos morilles avec un jus de mouton.

Ragoût de Morilles.

Coupez vos morilles en long, lavez-les bien dans pluſieurs eaux; mettez-les égoutter & les paſſez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, un peu de perſil haché & un bouquet; moüillez-les de moitié jus de veau & de moitié eſſence de jambon, & les laiſſez mitonner à petit feu. Avant de ſervir, liez-les d'un bon coulis, donnez un peu de pointe à votre ragoût; aſſaiſonnez de ſel & de poivre, & ſervez chaudement.

Ragoût de Morilles à la crême en gras.

Coupez vos morilles par moitié, lavez-les dans pluſieurs eaux pour en ôter le gravier; mettez-les égoutter & les vuidez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu & un bouquet; aſſaiſonnez de ſel & poivre, paſſez-les ſur un fourneau, jettez-y tant ſoit peu de farine, moüillez-les de boüillon & les laiſſez mitonner à petit feu. Quand elles ſont cuites, faites une liaiſon de deux jaunes d'œufs & de crême; mettez la caſſerole ſur le fourneau & les liez avec cette liaiſon, & ſervez pour Entremets.

Croûte aux Morilles.

Le précédent ragoût fait comme on vient de le dire, mettez une croûte de pain bien ſéche au fond d'un plat, le ragoût par deſſus, & ſervez de même pour Entremets.

Ragoût de Morilles à la crême en maigre.

Nettoyez-les comme on vient de le dire après les avoir coupées par moitié; mettez-les dans une caſſerole ſur un fourneau avec un morceau de beurre, ſel, poivre, un bouquet, un peu de perſil haché. Après les avoir paſſées, moüillez-les d'un peu de boüillon de poiſſon, & les

laissez mitonner à petit feu ; liez votre ragoût avec deux jaunes d'œufs & de la crême ; dressez-le dans un plat, & servez chaudement pour Entremets.

Morilles farcies.

Prenez des morilles les mieux faites qui ne soient pas trop grosses ; coupez le bout de la queuë & les faites tremper dans l'eau pour en ôter le sable ; faites une petite farce avec un peu de blanc de volaille, un peu de jambon cuit, quelques champignons, persil & ciboules hachées, un peu de lard blanchi, de la graisse de bœuf, deux jaunes d'œufs cruds, uu peu de mie de pain trempée dans la crême, sel & poivre, le tout haché ensemble & pilé dans un mortier ; farcissez-en vos morilles du côté de la queuë ; garnissez le fond d'une tourtiere ou d'un plat d'argent de bardes de lard & de tranches de veau bien minces assaisonnées de sel, poivre, fines herbes, fines épices & oignons coupés par tranches ; arrangez-y vos morilles farcies avec même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard, & faites cuire au four ou bien sous un couvercle, feu dessus & dessous. Quand elles sont cuites, tirez-les, mettez-les égoutter sur un plat ; mettez dans un autre plat une essence de jambon ; arrangez vos morilles dessus & servez chaudement pour Entremets.

Morilles farcies d'une autre façon.

Farcissez vos morilles en dedans d'une farce fine faite avec du blanc de volaille cuite. Quand elles sont farcies, unissez-les avec de l'œuf battu, & les saupoudrez de mie de pain ; foncez une casserole de veau & de jambon, mettez-y du lard fondu & un bouquet ; arrangez-y vos morilles, couvrez-les de bardes de lard & faites

cuire à très-petit feu à la braise. Quand elles sont cuites, retirez-les, essuïez-les de leur graisse : mettez du coulis dans la casserole où elles ont cuit, faites faire un boüillon pour dégraisser ; passez votre sausse au tamis, & servez dessus les morilles avec un jus de citron.

Morilles à l'Italienne.

Après les avoir lavées dans sept ou huit eaux tiedes, égouttez-les bien ; faites-les cuire sur la cendre chaude avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, de bon beurre, une cuillerée d'huile, sel & poivre; & quand elles sont cuites, servez dessous un croûton passé au beurre.

Morilles au lard.

Coupez vos morilles en deux, nettoyez-les comme les précédentes. Après les avoir bien égouttées, mettez les morilles dans du lard fondu, enficelez-les après dans des petites hatelettes ; pannez-les & les faites griller de belle couleur. Coupez du petit lard par tranches bien minces, arrangez-les dans une poële l'une à côté de l'autre, faites-les frire & qu'elles soient croquantes ; arrangez-les ensuite dans un plat, vos morilles dessus, après les avoir tirées des hatelettes, & servez à sec.

Pain aux Morilles.

Prenez un pain bien rond & qui ne soit point ouvert; faites une ouverture par-dessous, gardez le morceau, ôtez-en la mie le plus que vous pourrez ; remplissez le pain d'un hachis de perdrix ou autre ; refermez-le avec le morceau que vous en avez ôté, ficelez-le de peur qu'il ne tombe ; mettez-le ensuite tremper dans du lait & le faites frire dans du sain-doux, qu'il prenne belle couleur.

Cela fait, coupez vos morilles en deux ou en quatre, lavez-les dans plusieurs eaux; passez-

les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, sel & poivre ; moüillez-les de jus & les laissez mitonner à petit feu. Après les avoir dégraissées, liez-les d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la maniere de le faire.) Mettez-y mitonner un moment votre pain ; dressez-le ensuite sur un plat, faites un cordon de vos morilles autour du pain, jettez le jus par-dessus, & servez chaudement pour Entremets.

Potage de croûtes aux morilles en gras.

Coupez les morilles par la moitié, lavez-les à plusieurs eaux ; quand elles sont bien égouttées, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu. Quand elles sont passées, moüillez-les d'un peu de boüillon, mettez-y un bouquet, & les laissez mitonner à petit feu.

Mitonnez des croûtes, moitié boüillon & moitié jus de veau, & laissez attacher au fond du plat ; garnissez le plat d'une bordure de morilles, & jettez dessus le jus où elles ont cuit ; attendez un moment que les croûtes soient imbibées de ce jus, ensuite jettez sur les croûtes un coulis à la Reine. (Voyez au mot *Coulis*, la maniere de le faire,) & servez chandement.

Potage de croûtes aux Morilles en maigre.

Faites un petit ragoût de morilles, comme on l'a dit, & les liez d'un coulis ; mitonnez des croûtes de boüillon de poisson ; laissez-les attacher au fond du plat, mettez par-dessus un petit pain farci, jettez-y votre ragoût de morilles, & servez chaudement.

Tourte de Morilles.

Faites un ragoût de morilles, comme on l'a dit ci-dessus ; dressez la tourte de pâte feüilletée, mettez votre ragoût dedans, couvrez d'une abaisse de même pâte, faites un cordon autour, dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire,

Qüand elle eſt cuite, dreſſez-la dans un plat & ſervez chaudement.

MORILLON. Eſpece de raiſin. On diſtingue le morillon hatif, le morillon meûnier, le morillon noir & le morillon blanc. Le morillon hatif & noir eſt plus curieux que bon; la peau en eſt fort dure. Le morillon appellé meûnier, parce qu'il a les feüilles blanches & farineuſes, meurit enſuite; il vaut mieux que le précédent. Le morillon noir eſt le plus ordinaire; il eſt doux, ſucré & très-bon à manger: c'eſt celui avec lequel on fait le meilleur vin.

En Bourgogne on l'appelle Pineau, & à Orleans Auvernas. Il y a encore le morillon blanc qui eſt des meilleurs, tant à manger qu'à faire du vin; c'eſt celui dont les vignobles ſont ordinairement plantés. Pour les qualités, voyez *Raiſin*.

MORTADELLE, *Craſſior ſucanica*. Gros ſauciſſon qui vient de Boulogne. Les mortadelles ſont de fort haut goût: on y trouve les grains de poivre tout entiers; quelques marchands les appellent mouſtardelles.

Pour les qualités & les propriétés des mortadelles, voyez les articles *Sauciſſe* & *Sauciſſon*.

MOUDON. Eſpece de boudin: voici la maniere d'en faire. Prenez une fraiſe de veau bien blanche, faites-la dégorger dans de l'eau tiéde; faites-la cuire enſuite dans une demi-braiſe, & quand elle eſt cuite hachez-la; mettez-la dans une caſſerole avec une pinte de ſang de cochon, ſel, épices, fines herbes, perſil, ciboules, une échalote, une petite pointe d'ail; prenez enſuite un gros boyau de bœuf bien nettoyé, & entonnez cela comme du boudin. Vous pouvez auſſi en faire de petits boudins dans des boyaux de cochon; vous les faites cuire dans une demi-braiſe, & les ſervez chauds. Vous pouvez faire

griller les petits pour garnir les gros qui ne ſeront pas grillés.

Vous pouvez encore ſervir deſſous un ragoût de pieds de mouton au brun qui ſoit d'un bon goût & bien dégraiſſé, & ſervir pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

MOULE, *Muſculus.* Petit poiſſon de la groſſeur d'une feve enfermé dans une légére coquille où il ſe nourrit d'un peu d'eau. Cette coquille eſt bleuë ou noire, un peu longue & compoſée de deux piéces qui s'ouvrent & ſe ferment au gré du poiſſon. Il y a des moules de mer & de riviere ; ceux de mer ſont meilleurs ; ceux de riviere ſe digérent difficilement, à cauſe d'un ſuc viſqueux, gluant & inſipide dont il eſt chargé.

Les moules de mer ſont aſſez nourriſſans & agréables au goût ; ils s'apprêtent de pluſieurs manières. Ils ſont fort ſains accommodés avec le beurre frais, le perſil, la ciboule & la chapelure de pain. On fait des potages de moules qui ſont auſſi fort ſains, ſurtout pour les tempéramens chauds & bilieux. Il en eſt de même des tourtes.

Ragoût de Moules en gras.

Nettoyez proprement les moules, mettez-les dans une caſſerole & les faites ouvrir ſur un fourneau. Quand elles ſont ouvertes, retirez-les, ôtez-les de leurs coquilles, gardez-en l'eau ; paſſez de petits champignons & quelques trufes coupées par tranches dans une caſſerole avec un peu de lard fondu & un bouquet, & aſſaiſonnez de poivre. Quand elles ſont paſſées, moüillez-les d'un jus de veau & les laiſſez mitonner à petit feu ; dégraiſſez-les bien & les liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la maniere de le faire.) Mettez-y alors les

moules avec un peu de leur eau; conſervez-les ſur des cendres chaudes ſans les faire boüillir; dreſſez votre ragoût proprement dans un plat, & ſervez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût ſert pour les Entrées aux moules.

Ragoût de Moules en maigre.

Après avoir tiré les moules de leurs coquilles, comme on vient de le dire, paſſez quelques champignons dans une caſſerole avec un peu de beurre, & y mettez les moules avec un bouquet; faites leur faire ſept ou huit tours ſur le fourneau; moüillez-les de leur eau & de boüillon de poiſſon, moitié l'un, moitié l'autre; mettez-y un peu de perſil haché & un peu de poivre, & les liez d'un coulis; dreſſez votre ragoût dans un plat, & ſervez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût de moules ſert pour des Entrées de moules en maigre.

Moules à la Provençale.

Lavez vos moules & les ratiſſez; après les avoir bien égouttées, mettez-les dans une caſſerole pour les faire ouvrir; ôtez enſuite la moitié des coquilles; mettez dans une caſſerole un demi-verre d'huile, perſil, ciboules, champignons, trufes, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché très-fin; paſſez les ſur le feu & les moüillez avec un verre de vin de Champagne, une cuillerée de boüillon & la moitié de l'eau des moules; faites cuire cette ſauſſe, quand elle eſt preſque réduite, mettez-y les moules avec une cuillerée de coulis; faites-leur faire quelques boüillons, preſſez-y un jus de citron, ajoutez un peu de gros poivre & de muſcade rapée, & ſervez à courte ſauſſe.

Potage aux Moules.

Nettoyez bien vos moules, & les lavez dans

quatre ou cinq eaux; mettez-les ensuite dans une marmite avec de l'eau qui vous servira pour le boüillon, en cas que vous n'ayez pas de boüillon de poisson. Mettez avec vos moules un peu de persil, de bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, & les faites ainsi blanchir. Quand la coquille s'ouvre, elles sont assez blanchies.

Passez le boüillon dans une marmite à part; ôtez-les moules de leurs coquilles, & n'en laissez que pour garnir votre potage. Mettez les autres dans une petite marmite ou casserole à part, rien que la chair seulement; mettez-y aussi des champignons coupés par morceaux, des trufes en tranches, quelques laitances de carpes, un cul d'artichaut entier, & trois ou quatre autres coupés en quatre; ce cul d'artichaut entier vous servira pour mettre au milieu du potage, si vous n'y mettez pas un pain farci de hachis de carpe; passez tout ce ragoût avec de bon beurre & un peu de farine dans la casserole. Quand il est passé, moüillez-le du boüillon des moules, & faites cuire un peu; mettez-y un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron, le tout cuit doucement & bien assaisonné.

Faites mitonner votre potage de croûtes de pain du même boüillon des moules, qu'il ne soit pas trop gras. Quand il est mitonné, garnissez-le des moules qui sont dans la coquille, & si vous avez un peu farci, vous en laisserez aussi pour mettre au tour.

Le tout mitonné & le ragoût par-dessus, ayez un coulis blanc composé d'amandes, mie de pain, six ou huit jaunes d'œufs, le tout passé par l'étamine avec un peu du boüillon de vos moules; en servant arrosez votre potage avec ce blanc, & servez chaudement.

Potage aux Moules d'une autre maniere.

Vos moules bien nettoyées & bien lavées, mettez-les dans une casserole sur un fourneau ; quand elles commencent à s'ouvrir, retirez-les, ôtez-les de leurs coquilles ; gardez les plus belles dans une de leurs coquilles seulement pour garnir le potage ; passez les autres dans une casserole avec un peu de beurre frais, des champignons, quelques trufes coupées par tranches, une demi-douzaine de culs d'artichaux ; moüillez de boüillon de poisson, & faites mitonner à petit feu.

Faites un coulis avec une poignée d'amandes douces, une poignée de moules que vous gardez avant de les passer en ragoût, & quatre jaunes d'œufs ; pilez bien le tout ensemble dans un mortier, mettez deux ou trois cuillerées à pot de boüillon de poisson dans une casserole avec un peu de mie de pain, un peu de persil, une ciboule entiere, quelques champignons hachés ; faites mitonner à petit feu, délayez-y votre coulis qui est pilé ; prenez garde qu'il ne boüille ; passez-le dans une étamine, & le vuidez dans la casserole où est le ragoût de moules ; mettez-le sur des cendres chaudes pour le tenir chaudement. Faites mitonner des croûtes de boüillon de poisson, mettez au milieu de votre potage un pain farci d'un hachis de carpes, ou bien d'un ragoût de moules. (Voyez au mot *Carpe*, l'article *Hachis de Carpes*, ou bien ci-dessus l'article *Ragoût de Moules.*) Garnissez le bord du plat de votre potage des moules qui sont dans leurs coquilles que vous avez gardées ; mettez les six petits culs d'artichaux autour de votre pain ; vuidez votre coulis sur le potage, & servez chaudement.

Tourte de Moules.

Epluchez bien vos moules & les lavez dans

plusieurs eaux ; mettez-les ensuite dans une casserole sur un fourneau, & les remuez de tems en tems afin qu'elles s'ouvrent. Quand elles sont ouvertes, ôtez-les de dessus le feu, tirez-les de leurs coquilles & les mettez sur un plat.

Passez quelques champignons, trufes & mousserons dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre & un bouquet ; mettez-y ensuite les moules, moüillez-les d'un peu de boüillon de poisson & d'un peu de leur eau. Quand le ragoût est cuit, achevez de le lier d'un coulis de moules ; si la sausse du ragoût étoit longue, tirez-en dans une casserole & mettez refroidir le ragoût.

Faites une abaisse de feüilletage & en foncez une tourtiere. (Voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Mettez votre ragoût dans cette abaisse ; couvrez la tourte d'une abaisse de même pâte, faites une bordure autour, frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ou sous un couvercle. Prenez garde que la croûte ne cuise trop ; dressez votre tourte dans un plat, découvrez-la, faites chauffer le coulis que vous avez tiré du ragoût, mettez-le dedans, recouvrez-la & servez chaudement.

Nous ne dirons rien ici sur les qualités & les propriétés des moules différemment apprêtées : consultez ce qui en a été dit au commencement de cet article.

MOUSSERON, *Parvus boletus*. Espece de champignon blanc qui vient au mois de Mai auprès de la mousse. Pour connoître les qualités & les propriétés des mousserons, voyez ce qu'on a dit des champignons & des morilles.

Les mousserons entrent comme les champignons dans plusieurs ragoûts, & leur donnent un

grand relief. On en fait auſſi des plats particuliers.

Mouſſerons en ragoût.

Nettoyez, lavez & égouttez vos mouſſerons; paſſez-les enſuite dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, ſel & poivre; moüillez de jus de veau & les laiſſez mitonner à petit feu; dégraiſſez-les, liez-les d'un coulis de veau & de jambon, & ſervez chaudement votre ragoût pour Entremets. (Voyez au mot *jambon*, la manière de faire le coulis de veau & de jambon.)

Croûtes aux Mouſſerons.

Après avoir fait votre ragoût, comme on vient de le dire, mettez une croûte bien chapelée & bien ſéche au fond d'un plat, jettez votre ragoût deſſus, & ſervez chaudement auſſi pour Entremets.

Mouſſerons en ragoût à la crême.

Vos mouſſerons bien lavés & bien nettoyés; paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, un bouquet & un peu de perſil haché; poudrez-les de tant ſoit peu de farine, moüillez d'un peu de boüillon, aſſaiſonnez de ſel & de poivre, & laiſſez mitonner; ajoutez-y deux cuillerées de coulis blanc; liez ce ragoût avec deux jaunes d'œuf & de la crême, & ſervez chaudement pour Entremets.

Mouſſerons à la Provençale.

Prenez des mouſſerons ce qu'il en faut pour faire un plat. Quand ils ſont lavés & épluchés, mettez-les dans une caſſerole avec un demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne un bouquet de perſil, ciboules, deux cueillerées de réduction, une cuillerée de coulis, une tranche de jambon, ſel & gros poivre; faites cuire le tout enſemble. Quand votre ragoût eſt cuit, dégraiſſez-le, ôtez la tranche

de jambon & le bouqnet ; coupez de la mie de pain en petites piéces, que vous paſſez avec de l'huile, & que vous mettez égoutter ſur un linge. Un moment avant de ſervir mettez-les dans le ragoût; preſſez-y un jus de citron, & ſervez chaudement pour Entremets,

Ragoût de mouſſerons à la crême en maigre.

Il ſe fait de la même maniere que le ragoût de morilles à la crême en maigre. (Voyez cet article au mot *Morille.*)

Tourte de Mouſſerons.

Faites un ragoût de mouſſerons, comme on l'a dit ; foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pâte*, la maniére de le faire.) Mettez-y votre ragoût ; couvrez d'une autre abaiſſe de même pâte ; faites un cordon autour ; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cüire : quand elle eſt cuite, ſervez chaudement.

Pain aux mouſſerons.

Prenez un pain bien rond, & qui ne ſoit point ouvert;faites une ouverture par-deſſous,& gardez le morceau ; ôtez par-là toute la mie ; rempliſſez enſuite le pain d'un hachis de perdrix, ou autres ; bouchez-le avec le même morceau ; ficelez-le, de peur qu'il ne tombe ; faites-le tremper dans du lait, & enſuite frire dans du ſain-doux ; qu'il prenne belle couleur.

Prenez une poignée de mouſſerons ; mettez-les mitonner dans une caſſerole, avec de l'eſſence de jambon. Quand ils ſont cuits, liez-les d'un coulis de veau & de jambon ; mettez votre pain mitonner un moment dans le ragoût. Dreſſez-le enſuite dans un plat, après en avoir ôté la ficelle ; jettez le ragoût par-deſſus & ſervez chaudement pour Entremets.

Autres croûtes aux mouſſerons.

Pour faire des croûtes aux mouſſerons, pre-

nez un pain chapelé, coupez-en les croûtes de la grandeur d'un écu ; mettez-les tremper dans du lait ; faites-les frire ensuite, qu'elles prennent belle couleur ; laissez-les égoutter ; arrangez-les dans un plat ; jettez le ragoût par-dessus & servez chaudement aussi pour Entremets.

Potage de croûtes aux mousserons en gras.

Passez des mousserons dans une casserole avec un peu de lard fondu ; moüillez-les de jus de veau, & les laissez mitonner. Quand ils sont cuits dégraissez-les, & les liez d'un coulis de perdrix roux. (Voyez au mot perdrix, la maniere de faire ce coulis.)

Mitonnez des croûtes, moitié jus de veau & moitié boüillon, & les laissez attacher au fond ; mettez-y votre ragoût & le coulis clair par-dessus : qu'il y en ait assez pour moüiller les croûtes ; & servez chaudement.

Potage de croûtes aux mousserons, en maigre.

Faites un petit ragoût de mousserons en maigre, que vous lierez d'un coulis ; mitonnez des croûtes dans du boüillon de poisson ; laissez-les attacher au fond du plat ; mettez au milieu un petit pain farci de hachis de carpes ou autre ; jettez le ragoût par-dessus & servez chaudement.

On fait aussi de la poudre de mousserons, très-bonne pour réhausser les ragoûts, au défaut de mousserons. Pour cela, prenez une demi-livre de champignons, autant de morilles, pareille quantité de trufes, & une livre de mousserons ; épluchez bien le tout, & le faites sécher au soleil ou dans le four, quand le pain est tiré. Pilez le tout ensemble dans un mortier & le passez ensuite au tamis. Enfermez cette poudre

dans une boëte, pour vous en servir au besoin dans les ragoûts.

On peut faire cette poudre avec des mousserons tous seuls.

MOUT, *Mustum*, vin doux qui n'a pas encore boüilli. Voyez l'article *Vin*.

On employe le mout pour faire du cotignac. Voyez l'article *Cotignac*.

On prend aussi du mout pour faire du vin doux. Voyez l'article vin doux, au mot *Vin*.

MOUTARDE, *Sinapi*. Sa silique est pleine de graines fort âcres, rondelettes, chaudes, & piquantes au goût, & se termine en cornes, fougueuses pleines de ces semences.

On fait avec la graine de moutarde une sauffe appellée sauffe à la moutarde; qui est fort saine qui provoque l'appétit, qui fortifie & aide la digestion.

Cette sauffe se fait avec la graine de moutarde broyée, & du vinaigre; en Italie on se sert de vin, d'où vient le nom de moutarde par contraction, *Mustum ardens*.

La moutarde ordinaire est une pâte liquide, âcre & piquante, composée de graines de moutarde & de vinaigre. Ce mélange fait un assaisonnement fort propre pour exciter l'appétit, & pour dissiper les humidités superfluës. Il convient à ceux dont l'estomac & les intestins sont embarrassés, de viscosités, à ceux qui ont le cerveau trop chargé, à ceux qui sont sujets aux fluxions & aux catharrées: mais pour les personnes d'un tempérament chaud, sec & bilieux, elles n'en doivent attendre que de mauvais effets, comme il est aisé d'en juger par la qualité du sel, que contient la graine de moutarde, qui est si âcre, qu'un peu de moutarde appliquée

ſur quelques parties du corps y excite des veſſies & des puſtules.

Les jeunes gens pour l'ordinaire, doivent fuir la moutarde : mais elle eſt bonne aux vieillards, à cauſe des humidités de l'âge.

On ne prétend point parler ici de la moutarde que l'on prépare avec le vin doux, ou dans laquelle on mêle le vin cuit, & le ſucre. On l'adoucit par-là ; mais on la dépouille en même tems de ſa principale vertu, & on la rend très-bilieuſe. Ainſi la moutarde de *Dijon*, quoique la plus agréable au goût, doit être régardée comme la moindre de toutes, par ce que le mout qu'on y employe, embarraſſe par ſes parties ſulſureuſe, les ſels de la ſemence de moutarde.

MOUTARDIER, *Autabulum in quo ſinapi aſſervatur*, uſtenſile de table, petit vaſe d'argent, de fayence, ou autre matiere dans lequel on ſert de la moutarde.

MOUTON, *Vervex*. Quand l'agneau eſt parvenu à une certaine grandeur, on le châtre & on l'appelle alors *Mouton*. Si on ne le châtroit point, on le nommeroit *Belier*.

On doit choiſir la chair & les autres parties d'un mouton, qui ſoit jeune, médiocrement gras, tendre, qui ait été nourri de bons alimens & élévé dans un air pur & ſec. Les plus eſtimés ſont ceux qui viennent de Normandie, communément appellés moutons de Prés-ſalés, des Ardennes, du Berry & de Beauvais.

Le mouton nourrit beaucoup & fournit un bon aliment, & il ſe digére facilement. Il contient en toutes ſes parties beaucoup d'huile & de ſel volatil. Il convient en tous tems & à toutes ſortes d'âges & de tempéramens.

Comme la chair du mouton eſt tendre, tempérée, chargée de beaucoup de parties hui-

leuſes, balſamiques, & de beaucoup de ſels volatils, elle eſt très-propre à produire les bons effets que nous lui avons attribués.

Toutes les parties du mouton s'apprêtent de differentes manieres.

Hachis de mouton.

Faites cuire un Gigot à la broche; quand il eſt froid, prenez-en le meilleur, & le hachez bien. Faites ſuer & attacher une tranche de jambon; moüillez de coulis, & d'un peu de boüillon; & faites cuire une demi-heure. Tirez enſuite la tranche de jambon, & y mettez votre viande hachée; faites-la chauffer ſeulement, ſans boüillir; aſſaiſonnez-la de bon goût; dreſſez votre hachis ſur un plat, & mettez deſſus des œufs frais pochés à l'eau; & garniſſez de croûtons frits autour.

Vous pouvez auſſi le ſervir ſans œufs & ſans croûtons.

Haricot de mouton.

Coupez un carré en côtelettes épaiſſes; faites-les cuire dans une bonne braiſe avec du boüillon, des bardes de lard, un bouquet, quelques navets, ſel, & poivre. Tournez des navets en amandes; faites-les frire dans du ſain-doux, ne les faites point trop colorer; mettez-les égoutter, & les faites cuire dans du boüillon. Quand ils ſont cuits, égouttez le boüillon, moüillez-les de coulis, faites faire quelques boüillons au ragoût; tirez les côtelettes de leur braiſe, égouttez-les de leur graiſſe; dreſſez-les dans un plat, le ragoût de navets par-deſſus, & ſervez chaudement.

Pain de mouton aux cardes.

Prenez une éclanche mortifiée; levez-la par filets, ôtez-en les filandres & tout ce qui eſt dur. Paſſez les filets dans une caſſerole, avec beurre,

persil, ciboules, champignons & ris de veau; hachez bien le tout ensemble; prenez aussi de la tétine de veau, graisse de bœuf & lard blanchi; faites de tout cela une farce, avec cinq ou six jaunes d'œufs pour liaison. Pilez le tout, & l'assaisonnez légérement.

Prenez aussi des tranches de bœuf, un peu plus grandes que la main, bien applaties; mettez sur chacune un peu de farce. Repliez la tranche pour envelopper la farce, & lui donnez la forme d'un petit pain; ayez autant de tranches que vous voulez faire de petits pains. Unissez-les avec la main trempée dans de l'œuf battu; foncez une casserole de tranches de bœuf, bardes de lard, bon assaisonnement, & faites cuire à la braise. Quand vos pains sont cuits; égouttez-les bien de leur graisse, & les servez avec un ragoût de cardes. (Voyez au mot *Carde*, la maniére de faire ce ragoût.)

Quant aux apprêts des différentes parties du mouton, on les trouverra sous les noms particuliers.

Collet de Mouton de plusieurs façons

Collet de Mouton à l'Angloise, voyez *Collet*.

Collet de Mouton aux navets, voyez *Collet*.

Collet de Mouton à la sausse hachée, voyez *Collet*.

Carré de Mouton de plusieurs façons.

Carré de Mouton à la chicorée; voyez *Carré*.

Carré de Mouton à la Chirac, voyez *Carré*.

Carré de Mouton à l'angloise aux lentilles, voyez *Carré*.

Côtelettes de Mouton de plusieurs façons.

Côtelettes de Mouton aux concombres, voyez *Côtelettes*.

Côtelettes de Mouton au jambon, voyez *Côtelettes.*

Côtelettes de Mouton aux oignons en Crepine, voyez *Côtelette.*

Côtelette de Mouton à la purée de navets, voyez *Côtelettes.*

Côtelette de Mouton en Robe de Chambre, voyez *Côtelettes.*

Côtelettes de mouton au Basilic, voyez *Côtelettes.*

Filets de Mouton de plusieurs façonsr.

Filets de Mouton aux concombres farcies, voyez *Filets.*

Filets de Mouton mincés aux Concombres, voyez *Filets.*

Filets de Mouton en Bresolle, voyez *Filets.*

Filets de Mouton en Paupiettes, voyez *Filets.*

Filets de Mouton en Profiterolle, voyez *Filets.*

Terrine de filets de mouton aux concombres, voyez *Filets.*

Terrine de Filets de Mouton à la braise, avec une sausse hachée, voyez *Filets.*

Noix de Mouton.

Noix de Mouton de plusieurs façons, voyez *Noix.*

Noix de Mouton glacées aux laituës, voyez *Noix.*

Gigot de Mouton de plusieurs façons.

Gigot de Mouton à l'Angloise, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton aux Choux Fleurs, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton aux Choux-Fleurs glacées de Parmesan, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton à la persillade, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton aux Cornichons, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton à l'eau de plusieurs façons, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton dans son jus, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton aux racines & aux choux, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton aux légumes glacées, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton de cent feuilles, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton piqué de trufes à la broche, voyez *Gigot*.

Gigot Panaché, voyez *Gigot*.

Gigot à la Périgord, voyez *Gigot*.

Gigot à l'Italienne, voyez *Gigot*.

Gigot à la Régence, voyez *Gigot*.

Gigot à la Royale, voyez *Gigot*.

Gigot à la Provençale, voyez *Gigot*.

Gigot à la Mailli, voyez *Gigot*.

Gigot à la Sultane, voyez, *Gigot*.

Gigot à la Fleur, voyez *Gigot*.

Eclanche de Mouton de plusieurs façons.

Eclanche de Mouton farcie, voyez *Eclanche*.

Eclanche de Mouton à la Royale, voyez *Eclanche*.

De plusieurs façons *ibid.*

Eclanche de Mouton à la chicorée, voyez *Eclanche*.

Eclanche de Mouton aux concombres, *ibid.*

Eclanche de Mouton piquée à la Dauphine, voyez *Eclanche*.

Eclanche de Mouton roulée, voyez *Eclanche*.

Epaule de Mouton de plusieurs facons.

Epaule de Mouton en Grenadin, voyez *Epaule*.

Epaule de Mouton en filets couverts, voyez *Epaule*.

Epaule de Mouton à la Comminge, voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton à l'eau, voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton en pain avec une essence, voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton à la Roussie, voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton en Ballon, voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton en Croutade, voyez *Epaule.*

Queuë de Mouton de plusieurs façons.

Queuë de Mouton au parmesan, voyez *Queuë.*

Queuës de Mouton au ris, voyez *Queuë.*

Queuës de Mouton frites, voyez *Queuë.*

Queuës de Mouton à la sainte Menehould, voyez *Queuë.*

Queuës de Mouton à l'oseille, voyez *Queue.*

Terrine de Queuë de Mouton aux Marons, voyez *Queuë.*

Terrine de Queuës de Mouton au navets, voyez *Queuë.*

Terrine de Queuës des Mouton & de petit lard aux choux, voyez *Queuë.*

Terrine de Queuës de Mouton aux concombres, voyez *Queue.*

Langues de Mouton de plusieurs façons.

Langues de Mouton à la Gasconne, voyez *Langue.*

Langues de Mouton à la poële, voyez *Langue.*

Langues de mouton en papillottes, voyez *Langue.*

Langues de Mouton en ragoût, voyez *Langue.*

Langues de Mouton à la Cuisiniére, voyez *Langue.*

Langues de Mouton en hatelettes, voyez *Langue.*

Tourte de Langues de Mouton, voyez *Langue.*

Pieds de Mouton de plusieurs façons.

Pieds de Mouton farcis, voyez *Pied.*

Pieds de Mouton farcis au basilic, voyez *Pied.*

Pieds de Mouton farcis aux concombres, voyez *Pied.*

pieds de Mouton à la ravigotte, voyez *Pied.*

Pieds de Mouton à la Sausse-Robert, voyez *Pied.*

Roulades de Mouton en hatelettes, voyez *Roulade.*

Roulade de Mouton aux échalotes, voyez *Roulade.*

Quartier de Mouton en chevrueil, voyez *Quartier.*

Ros de biff de Mouton, voyez *Ros de Biff.*

Rognons de Mouton, voyez *Rognons.*

Rognons de Mouton à l'échalote, voyez *Rognon.*

MURE, *Morum*, fruit oblong & composé d'un grand nombre de grains disposés circulairement, & remplis d'un suc de couleur rouge.

Les mûres rafraîchissent, appaisent la soif & excitent l'appétit; mais elles chargent l'estomac, quand on les mangent après le repas.

Il y a deux sortes de mûres; sçavoir de blanches & de noires. On ne se sert point des blanches parmi les alimens. Pour les noires elles sont très en usage.

On doit les choisir grosses, bien nourries, très-mures, cueillies avant le lever du soleil, d'un goût doux & agréable, & qui n'aient point été gâtées par les approches de quelques petits animaux,

Elles ſont propres pour adoucir les âcretés de la poitrine, elles ôtent la ſoif, elles donnent de l'appétit, & elles excitent le cracher.

Elles ſont auſſi venteuſes, & on ne doit point en uſer quand on eſt ſujet à la colique. Elles contiennent beaucoup d'huile de phlegme, & de ſel eſſentiel.

Elles ſont convenables dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux & ſanguins.

Les mûres ſont remplies d'un ſuc doux & teignant une couleur de ſang. Ce ſuc eſt pectoral & humectant, & il appaiſe les évacuations immodérées, cauſées par des humeurs âcres, par ce qu'il contient beaucoup de parties huileuſes, embarraſſantes, & propres à produire ces bons effets.

Mûres confites.

Prenez de belles mûres un peu vertes; ôtez les queuës, & les faites confire comme les ceriſes. Voyez cet article au mot *Ceriſes*.

Autre façon.

Faites cuire du ſucre à petit perlé, trois livres pour quatre livres de fruit. Mettez vos mûres dedans; faites-leur prendre un petit boüillon couvert, en remuant doucement le poëlon. Cela fait, titez vos mures de deſſus le feu; écumez-les bien; laiſſez-les repoſer environ deux heures; remetrez-les enſuite ſur le feu pour faire prendre au ſyrop une cuiſſon au grand liſſé.

Syrop de mûres.

Prenez des mûres qui ſoient encore rouges; preſſez-les; faites-les boüillir, & en tirez le jus. Prenez une chopine de ce jus, paſſez-le à la chauſſe pour le clarifier. Faites cuire à ſoufflé une livre de ſucre ſur deux livres de jus; faites boüillir le tout enſembe juſqu'à ce que le ſucre en ſoit cuit au grand perlé. Quand le

ſyrop

ſyrop eſt froid, ſervez-le dans des phioles.

MUSC, liqueur d'un genre particulier qui ſe trouve dans une veſſie ou capſule, ſitué près des aines, dans le ventre de l'animal qui le porte. Le muſc fortifie le cœur & rétablit les forces abattues, & rarefie les humeurs groſſiéres. Le fréquent uſage du muſc eſt capable d'enflammer le ſang & les liqueurs.

Cette ſubſtance ſulfureuſe, chargée d'un ſel âcre, volatil, eſt très-capable de mettre en mouvement celui de la bile, & par conſéquent de cauſer beaucoup de déſordre dans les corps où cette humeur domine.

MUSCADE, *Nux moſchata.* C'eſt le fruit d'un arbre qui croît particulierement à Banda, Iſle des Indes orientales. Il eſt de la groſſeur & de la figure d'une petite pêche, dont l'envelope extérieure eſt molle & pleine de ſuc comme celle de la noix; c'eſt ſous cette envelope qu'eſt le macis fortement attaché à la coque dure & ligneuſe qui contient le fruit que nous appellons muſcade. Ce fruit eſt ovale, brun, tant ſoit peu ridé à l'extérieur, raboteux, blanchâtre, parſemé de veines rouges, d'une odeur & d'un goût aromatique très-agréable.

La meilleure muſcade eſt ferme, peſante, & rend une ſubſtance oléagineuſe, lorſqu'on la perce avec une épingle ou avec une aiguille.

Les muſcades ſont tant ſoit peu aſtringentes, ſtomachiques, céphaliques; elles aident la coction, corrigent l'haleine, ſoulagent dans la défaillance & la palpitation de cœur. Leurs vertus aromatiques qui conſiſtent en un eſprit éthéré pénétrent & fortifient les parties nobles.

Ce fruit, dit M. Andry, eſt le plus tempéré de tous les aromates, & un des plus ſtomachiques. Elle convient particulierement avec le poiſſon étant rapée par-deſſus, & elle en

corrige ſingulierement la crudité. Elle eſt bonne contre les débilités d'eſtomac & contre les diarrhées ; elle réjouit le cerveau, elle arrête le vomiſſement, elle corrige la mauvaiſe haleine, & elle eſt d'un grand ſecours contre les défaillances & les palpitations ; elle échauffe quand on en uſe avec excès.

On confit les muſcades dans les lieux où elles viennent, comme nous confiſons ici les noix. Elles ſont d'un grand uſage pour ceux qui vont ſur mer ; on en envoie par tout le monde, elles ſont fort ſtomacales. On doit choiſir les plus groſſes & les plus nouvelles.

MUSCAT. Raiſin excellent qu'on cultive dans les jardins & dans les vignes : il y en a de pluſieurs ſortes.

MUSCAT BLANC DE FRONTIGNAN. Il a la grape longue, groſſe & preſſée de grains ; il eſt excellent à manger & à faire des confitures, de bon vin dans les pays chauds, & à mettre au four & au ſoleil.

MUSCAT BLANC DE PIEMONT. Il a la grape plus longue, le grain moins ſerré & plus onctueux que le précédent.

MUSCAT DE RIVESALTES. Il a le grain plus petit, ſon ſuc eſt doux, agréable & des plus muſqués ; il eſt ſujet à couler : il eſt ainſi appellé du Bourg de Riveſaltes dans le Rouſſillon.

MUSCAT ROUGE. Il a le grain plus ferme que le précédent ; il lui faut beaucoup de ſoleil pour murir.

MUSCAT NOIR. Il eſt plus gros que le précédent, ſes grains ſont ſerrés, ſon goût eſt moins relevé ; il eſt cependant fort eſtimé, parce qu'il charge beaucoup, & qu'il eſt moins hatif.

MUSCAT VIOLET. Il eſt d'un noir plus

clair, & a la couleur violette ; ses grapes sont fort longues & garnies de grains qui sont gros, très-musqués & des meilleurs.

MUSCAT DE MALVOISIE, autrement la Malvoisie musquée. C'est un très-bon raisin & bien musqué. Il est fort commun à Thurin, & n'est pas si bon dans les climats plus tempérés.

MUSCAT LONG, autrement dit Passe Musqué d'Italie. Il est fort gros & très-musqué, excellent en confitures & à manger crud; il a les grapes grosses & longues, il est rare & curieux.

MUSCAT LONG. Il est violet ; c'est un raisin fort rare.

MUSCAT DE JESU. Le grain en est gros & rond, des plus musqués & des plus rares.

Pour les propriétés & les qualités du muscat, voyez au mot *Raisin*.

N

NAVET, *Napus*, *Rapa*. Cette racine est connuë de tout le monde. Il y en a de deux especes; l'une mâle & l'autre femelle, qui différent peu l'une de l'autre. Ceux de l'espece mâle sont ordinairement plus ronds, plus larges que longs. Ceux de l'espece femelle sont oblongs & fort estimés. Les meilleurs sont ceux qui sont tendres, d'un bon goût & qui sont venus dans un terrein gras & humide.

Les navets se digérent un peu difficilement, sont venteux, & causent quelquefois des obstructions, parce que leur substance étant compacte & serrée, ils séjournent long-tems dans l'estomac avant d'y être dissous ; ils y fermentent & s'arrêtent aisément dans les passages

étroits où sont les petits canaux ; ils sont nourrissans & amollissans à cause de leur suc huileux balsamique, propre à corriger les sels aigres des humeurs, & à réparer les pertes des parties solides.

Ils conviennent, dit M. Lemery, dans tous les tems, aux jeunes personnes d'une complexion bilieuse, & à celles dont les humeurs sont âcres & tenuës, pourvû pourtant qu'elles aient l'estomac bon.

Le navet, dit M. Andry, abonde en un sel acide, qui tient le milieu entre le fixe & le volatil, & qui est assez doux. Cette racine n'a rien de mal-sain, pourvû qu'on n'en mange que médiocrement, sans quoi elle cause des coliques.

Les meilleurs navets pour l'usage des tables, sont ceux de Vaugirard & de la plaine saint Denis. On les mange apprêtés de différentes manieres. Quelques-uns les aiment frits ; mais ils sont plus sains simplement boüillis dans l'eau, & accommodés avec du beurre bien frais. Ils sont encore assez sains en potage, tant en gras qu'en maigre. Cependant de quelque maniere qu'on les apprête, ils ne laissent pas d'être forts flatueux. C'est le vice général des raves, parmi lesquelles on sçait que le navet doit être compris.

Ragoût de navets.

Coupez-les proprement ; faites-leur faire un boüillon dans de l'eau ; mettez-les après cuire avec du boüillon & du coulis & un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût.

Ce ragoût se sert avec de la viande cuite à la braise. Si on veut une façon plus simple ; quand la viande est à moitié cuite, on y met les navets pour faire cuire le tout ensemble, on assaisonne & l'on dégraisse le ragoût.

Potage aux navets en gras.

Prenez des navets & les ratiſſez, coupez-les en dés ou en long; farinez-les un peu, & les faites frire dans du ſain-doux. Quand ils ſont frits& de belle couleur, égouttez-les; mettez-les dans une petite marmite; moüillez-les de bon boüillon, & faites cuire. Mittonnez vos croûtes dans du boüillon. Le potage étant mitonné; garniſſez-le de vos navets; jettez le jus de navets par-deſſus, avec un jus de veau, & ſervez chaudement.

Si vous voulez ſervir le potage de navets lié; liez leur boüillon d'un coulis clair de veau & de jambon. Voyez au mot jambon, la maniere de faire ce coulis.

Potage aux navets en maigre.

Apprêtez vos navets comme on vient de le dire; faites-les frire dans du beurre affiné, après les avoir farinés. Quand ils ont belle couleur tirez-les & les mettez égoutter. Faites-les cuire enſuite dans du boüillon de poiſſon. Mittonnez des croûtes de boüillon de poiſſon. Arrangez vos navets ſur le potage; jettez leur boüillon par-deſſus & ſervez chaudement.

On fait des potages de canards & de macreuſes aux navets. (Voyez au mot canard, & macreuſe la maniere de les faire.

Il eſt inutile de dire ici la maniere d'apprêter les navets avec une ſauſſe blanche. Rien n'eſt plus ordinaire. Quelques-uns y mêlent un peu de mourarde.

NEFLE, *Meſpilum*, fruit que produit le Néflier, & qu'on cueille avant qu'il ſoit mur pour le faire murir ſur la paille. Les néfles ſont rafraîchiſſantes, deſſicatives & aſtringentes, d'un goût âcre, ſurtout quand elles ne ſont pas mures. Elles ſont moins aſtringentes, moins nuiſibles

à l'eſtomac & plus aiſées à digérer quand elles ont atteint leur maturité.

On doit les choiſir groſſes, bien mures, d'une bonne chair, tendres & moëleuſes, d'un goût doux & agréable.

Elles arrêtent le cours de ventre, elles fortifient l'eſtomac, & appaiſent les vomiſſemens.

Les néfles priſes avec excès ne ſe digérent pas facilement, elles accablent l'eſtomac, & empêchent la coction des alimens.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de ſel acide terreſtre, & de phlegme. Elles conviennent en hiver aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & à ceux qui ont l'eſtomac foible, pourvû qu'on en uſe modérément.

Compôte de Néfles.

Choiſiſſez de belles néfles bien mures & qui ne ſoient poient moiſies ; ôtez-en les ailes ; faites fondre de bon beurre frais à la poële, un peu plus que roux ; paſſez-y vos néfles, laiſſez-les-y bien boüillir, & quand elles ſeront aſſez cuites mettez-y du vin rouge, environ un demi-ſetier ; faites bien boüillir le tout, en ſorte que cela faſſe une eſpece de ſyrop ; tirez-les enſuite & les ſervez poudrées de ſucre.

NOISETTE, voyez *Aveline.*

NOIX, *Nux.* Les noix viennent à côté les unes des autres, au nombre de deux trois ou quatre, ſur des pédicules courts. Elles ſont couvertes d'une peau pleine de ſuc, épaiſſe & verte ; cette peau couvre une coque dure & vuidée, qui ſe diviſe en deux parties & qui contient une amande de différens lobes blancs, d'un goût agréable & doux, & revêtuë d'une peau mince & amere. On les mange vertes ou ſéches.

Les noix, ſurtout les ſéches, ſont de difficile digeſtion, elles nuiſent à l'eſtomac, engendrent

de la bile, donnent des maux de tête, & ſont malfaiſantes dans la toux. Les eſtomacs froids les digérent aſſez bien ; elles ſe tournent en bile dans les eſtomacs chauds.

Les noix vertes ſont plus agréables au goût & moins nuiſibles ; mais on en doit uſer ſobrement.

On prétend que les noix mangées après le poiſſon, hâtent la digeſtion.

Les noix priſes en alimens, ſont contraires aux infections vénéneuſes. C'eſt pourquoi tout le monde dans le tems de la peſte, depuis la populace, juſqu'aux perſonnes les plus diſtinguées, tant à la Ville qu'à la Campagne, en font griller le matin & en prennent à jeun.

Les noix vertes cueillies en Mai ou Juin, avant que leurs coques ſoient dures, & confites dans du ſucre, ſont bonnes pour l'eſtomac.

Les meilleures noix ſont celles qui ont la coquille longue, blanchâtre, aiſées à rompre & dont le noyau n'eſt point adhérent.

Les noix ont une chair friable ; mais compacte dure & ſerrée, ſur laquelle les levains de l'eſtomac ne font que gliſſer, ce qui les rend très-difficiles à digérer. Elles renferment outre cela continuë M. Andry, un certain ſel mordicant ; mais modifié par les ſoufres, lequel ainſi corrigé excite l'appétit, & fait que l'on mange ſouvent plus de ces ſortes de fruits que l'on n'en devroit manger.

Ce même ſel excite ſurtout à manger beaucoup de pain ; dont il arrive qu'on nuit à ſa ſanté, principalement quand cela arrive le ſoir ; car s'il eſt toujours d'angereux de ſe remplir de pain, il l'eſt encore plus le ſoir que dans un autre tems, n'étant plus capable de cauſer ce ſommeil accablant, où la reſpiration embarraſſée fait ſouffrir dans le repos même un véritable

ſupplice. C'eſt ce qu'on appelle Ephialte ; ou Cauchemar.

Les noix ſont aſſez nourriſſantes quand on les digere bien ; mais leur ſubſtance réſiſte beaucoup à la digeſtion. Lorſqu'on en mange beaucoup, elles allument la bile & nuiſent conſidérablement à la ſanté, principalement ſi elles ſont ſéches : car comme la chair de celles-ci eſt devenuë compacte, maſſive, & plus ſerrée en ſes parties, elle ne céde qu'avec peine à l'action du ferment de l'eſtomac.

Moyen de conſerver les noix fraîches.

Les noix étant beaucoup plus mal-ſaines quand elles ſont ſéches, comme on vient de le dire, on ne ſçauroit apporter trop de ſoin pour les conſerver dans leur fraîcheur. On en vient aiſément à bout en les cueillant dans le milieu de leur maturité & les enfermant enſuite ſous le ſable dans un lieu frais.

Si on ne s'eſt pas donné ce ſoin & qu'elles ſoient devenuës trop ſéches, il faut les tremper toutes entieres avec la coquille dans un peu d'eau & les y laiſſer quelques jours. Elles deviennent par ce moyen preſque ſemblables à des noix fraîches ; quoiqu'elles n'aient pas ſi bon goût.

Les noix confites ſont fort agréables & ſalutaires, elles fortifient l'eſtomac, elles donnent bonne bouche, elles corrigent les halaines puantes ; mais elles ne produiſent pas les mauvais effets des autres noix, parce que le ſucre a adouci & embarraſſé leur ſel âcre.

Noix blanches liquides.

Prenez de belles noix vertes & bien tendres ; pelez-en le blanc enſorte qu'il n'y demeure point du tout de verd ; mettez-les à meſure dans l'eau fraîche ; faites-les enſuite boüillir à gros boüillons, juſqu'à ce que les piquans avec

une lardoire, ou avec une épingle, elles retombent toutes seules sans tenir à la lardoire ou à l'épingle. Tirez-les alors & les remettez dans de l'eau fraîche ; pressez-les par le milieu ; mettez-y du clou de girofle ou de la canelle coupée par petits morceaux ; ou même de l'écorce de citron confite.

Faites cuire du sucre à lissé, dans lequel vous jetterez vos noix ; faites-les bien boüillir ; laissez-les ensuite reposer pendant environ une demi-heure. Remettez-les après cela sur un grand feu, jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé ; empotez-les après & les servez.

Les noix sont fort blanches, si on y met de beau sucre. On peut si l'on veut, donner un petit goût d'ambre à cette confiture, & pour cela il faut y délayer un peu de ce parfum.

Noix confites au sec.

Après les avoir confites, comme on vient de le dire, laissez-les reposer à l'étuve pendant dix ou douze heures. Tirez-les ensuite de leur syrop; laissez-les égoutter ; rangez-les sur des ardoises & les faites sécher d'un côté pour les retourner ensuite de l'autre. Quand elles sont bien séches des deux côtés servez-les à l'ordinaire.

NOURRITURE. Nous avons déja dit dans plus d'un endroit, pourquoi la nourritute est nécessaire à l'homme, & quelle est la plus convenable pour lui. Comme ces deux articles sont extrêmement importans, on rapportera toutes les fois que l'occasion s'en présentera, ce que les plus habiles Medecins ont écrit sur cette matiére.

Les solides & les fluides du corps humain, dit M. Arbuthnot de la Société Royale de Londres, ont besoin d'une réparation continuelle. Les mouvemens qui se passent dans la machine animale exigent nécessairement la fle-

xibilité de ses parties solides, déliées, distinctes, & remplies de fluides convenables. Tout le corps n'est qu'un systême de tuyaux, qui communiquent tous ensemble médiatement ou immédiatement : une pareille machine toujours en mouvement, doit souffrir des pertes continuelles dans les solides & les fluides qui le composent. Ils ont donc besoin les uns & les autres d'une réparation constante.

La quantité des solides est très-petite, comme il paroît par le Microscope. Ils sont entiérement nerveux & viennent du cerveau & de la moëlle épiniere, dont le volume paroît suffisant pour en former toute la trâme. Réduits à un point dans leur origine ils sont tous formés de fluides, comme il paroît par la formation graduée du fœtus. Les solides & les fluides ne différent que par leur degré de cohésion, dont l'augmentation suffit pour changer un fluide en solide.

La nutrition des solides s'exécute dans les plus petits vaisseaux, & dépend d'un degré convenable de mouvement & de ténacité dans le suc nourricier.

Les fluides le changent aisément en solides, & les solides en fluides réciproquement. Le blanc d'œuf fluide ressemblant à la sérosité du sang, & duquel tout animal est originairement formé, se coagule & devient solide par une chaleur modérée, de même que les parties les plus solides des animaux se résolvent de nouveau en gelée.

La sérosité peut être atténuée de plus en plus par l'action des fibres, de même que le blanc d'œuf par incubation. Un fluide mu dans un canal flexible en allonge & en tire pour ainsi dire les côtés par son frotement. Ce canal constamment allongé & tiré par la même action devient toujours plus mince & plus grêlé jusqu'à ce qu'enfin il différe à peine du suc qui y circule. Les extrémités de pareils tuyaux cédant aisément à l'impulsion des fluides sont continuellement

emportées avec eux & réparées en même tems par l'application du ſuc nourricier. Les interſtices laiſſés dans l'étenduë des fibres vaſculaires, par les particules qui s'en détachent par l'action des liquides ſont auſſi remplis de nouveau par les particules de la limphe nourriciere (de même que les vuides d'un rivage le ſont par la vaſe que le courant y jette) qui s'y colent, s'y uniſſent, & s'y incorporent, au moyen du frotement continuel qui les y applique. C'eſt par cette mécanique, que tout le ſyſtême des tuyaux & toute la machine ſe répare & ſe conſerve.

Les tuyaux les plus récemment fermés de fluides, ſont les plus flexibles & les plus aiſés à s'allonger : ainſi, plus un animal eſt près de ſa naiſſance, & plus il croît.

L'union, ou la cicatrice des bords d'une plaie, eſt duë à cet allongement des fibres.

Il eſt aiſé d'expliquer par cette doctrine la formation des parties les plus ſolides du corps. Lorſque les fluides ſe meuvent dans des petits vaiſſeaux qui en arrêtent le cours par le contact de leurs parois, leurs cavités s'évanouiſſent peu à peu, & les canaux deviennent enfin ſolides. Pluſieurs de ces derniers unis oriſontalement, forment une membrane. La membrane conſolidée davantage, devient cartilage, & les cartilages ſe changent en os. Plus par conſéquent un animal eſt près de ſon origine & plus il a de tuyaux ; & plus il avance en âge, moins il en a. Pluſieurs de nos vaiſſeaux dégénérent en ligamens ; les ſutures mêmes du crâne s'aboliſſent par l'âge.

On peut tirer de la doctrine précédente pluſieurs régles-pratiques pour le régime, ſuivant les différentes périodes de l'âge & l'état des ſolides.

Il eſt évident que la nourriture des enfans doit être extrêmement tenuë, & telle qu'elle étende les fibres ſans les rompre. Cependant lorſque les ſolides ſont trop lâches, ce qui eſt le cas des enfans raſſitiques, elle doit être légérement aſtringente, même dans les jeunes perſonnes.

Il paroît par la même doctrine combien les alimens âcrimonieux doivent être préjudiciables dans les plaies, & les ulcères, parce que leur cure s'exécute par l'allongement des fibres, & celles-ci ſont détruites par l'acrimonie.

Les alimens doivent différer auſſi, ſuivant l'état des ſolides dans les adultes. Quoiqu'une perſonne arrive à ſon parfait accroiſement, à un certain âge, elle ne parvient peut-être jamais à ſon entiere groſſeur qu'au dernier période de la vie. La membrane adipeuſe enveloppe preſque toutes les parties du corps, de maniere qu'il n'y a preſque aucune fibre à laquelle elles ne fourniſſent une graine. Cette membrane ſépare un ſuc huileux appellé graiſſe, néceſſaire à pluſieurs uſages de la vie. Lorſque les fibres ſont lâches & la nourriture trop abondante, une partie de celle-ci ſe change en cette liqueur huileuſe. Tout le poids du corps, outre les vaiſſeaux, les os & les muſcles, n'eſt que graiſſe. Le changement des alimens en cette ſubſtance n'eſt point proprement nutrition; car celle-ci eſt la réparation des ſolides & des fluides, & la graiſſe à proprement parler n'eſt ni l'une ni l'autre.

La matiere de la nutrition eſt la plus ſubtile, & la nutrition la derniere & la plus parfaite des fonctions animales.

Pour l'executer, il faut comme on l'a vû un degré couvenable de mouvement circulaire auquel la chaleur & les frotemens ſoient proportionnées. La ſeule chaleur égale à l'incu-

bation est propre pour la nutrition. Un degré de plus ou moins est insuffisant. Le suc nourricier lui-même ressemble au blanc d'œuf dans toutes ces qualités. Si la circulation est trop foible, les liqueurs acquiérent les mêmes qualités qu'elles feroient par un léger degré de chaleur sans mouvement ; elles deviennent visqueuses, le mélange en est imparfait, & la personne dans cet état sujette à tous les accidens de la plétore : si elle est trop forte, les fluides tendent à la putréfaction, leurs parties les plus subtiles sont dissipées, & les solides détruits, au lieu d'être réparés. Les alimens sont sujets aussi aux mêmes accidens, suivant la trop grande force ou la trop grande foiblesse des puissances digestives ; d'où l'on peut déduire les cas où l'éxercice convient à la digestion, & les régles, pour en déterminer les tems & les degrés. Nous avons déja parlé de cet article.

Observations sur les alimens tirés des substances végétales.

Les végétaux, continuë le même Auteur conviennent assez pour réparer les déperditions animales : la gravité de leurs sucs approchant, fort de celle de nos liqueurs, & étant composée des mêmes parties que les substances animales, sçavoir l'esprit, l'eau, le sel & la terre ; tous contenus dans la séve des plantes, qui est formée dans la terre d'eau de pluie, d'air, de sucs végétaux & d'animaux putrefiés & de particules minétrales ; car les cendres des plantes donnent quelque chose que l'aiman attire.

La séve dans la racine & avant d'avoir éprouvé l'action de la plante, retient beaucoup de la nature, & ne participe gueres de la nature végétale, étant encore terreuse, dépourvuë d'esprit, aqueuse & très-oléagineuse ; mais après qu'elle a

pénétré la racine, elle eſt travaillée de plus en plus à proportion qu'elle paſſe dans la tige, dans les branches, les feüilles, les fleurs, les fruits & la ſemence.

Le ſuc de la tige eſt ſemblable au chile qui n'eſt pas encore aſſez digéré, & il eſt ordinairement un peu acide dans toutes les plantes. Quelques-uns le fourniſſent en abondance par l'inciſion.

Les ſucs donnés par les feüilles ſont; 1°. celui qu'on tire par expreſſion, rendu un peu plus oléagineux que dans la tige. C'eſt de ce ſuc que vient la différence du goût des feüilles, des plantes. 2°. La cire qui eſt exprimée par les abeilles. 3° La manne qui eſt un ſel ſavarin eſſentiel qui tranſſude des feuilles de la plupart des plantes.

Les ſucs des fleurs ſont; 1° le ſuc exprimé un peu plus travaillé que celui des feüilles; 2°. une huile & un eſprit volatile dans leſquels réſide l'odeur particuliere de la plante; 3° le miel qui tranſſude de toutes les fleurs, ſans en excepter les ameres, & qui eſt ramaſſé & ſucé par les abeilles.

Le ſuc du fruit n'eſt que celui de la plante plus travaillé.

Le ſuc de la ſemence eſt une huile eſſentielle ou un baume deſtiné par la nature à la garantir de la corruption.

L'écorce contient outre le ſuc ordinaire, un ſuc huileux qui tranſſude de diverſes plantes; lorſque ce ſuc eſt en plus grande quantité, qu'il ne peut être exhalé par le ſoleil, il rend l'arbre ou la plante toujours verte; cette huile encore épaiſſie par l'évaporation devient par degrés baume, poix, réſine, *&c.*

Outre tous ces ſucs il y en a un particulier dans chaque eſpece de plantes qu'on ne ſçauroit

rapporter à l'eau ni à l'huile, ni au baume, & qu'on peut appeller le ſang de la plante; ainſi les unes fourniſſent par la rupture de leurs vaiſſeaux un ſuc laiteux, d'autres un jaune de goût & de qualité particulieres.

Voilà quels ſont les ingrédiens des plantes avant qu'elles paſſent par les préparations de la cuiſine, d'où il ſuit que celui qui mange toute une plante cruë, ou en boit le ſuc exprimé, prend plus de différentes ſubſtances que celui qui ſe nourrit de la même plante préparée ou de quelques-unes de ſes parties.

Les qualités ſpécifiques des plantes réſident dans leur eſprit naturel, leur huile & leur ſel eſſentiel; car l'eau, le ſel fixe & la terre paroiſſent être les mêmes dans toutes les plantes.

Les effets des ingrédiens des plantes dont on vient de parler ſont aiſés à expliquer; les ſels végétaux réſolvent & atténuent les humeurs par la pénétration des fluides & l'irritation des ſolides. Ils aident auſſi les ſécrétions.

Les huiles ſont adouciſſantes, balſamiques, relâchent les fibres, & tempérent l'acrimonie du ſang. Cette huile extraite par la digeſtion, comme dans une émulſion, conſtituë la qualité nourriſſante des végétaux; elle abonde dans les plantes parfaites pendant leur accroiſſement, & lorſque les ſels & l'eau y dominent moins.

Les plantes aromatiques, quoiqu'elles abondent en huile, ne ſont ni ſi douces ni ſi nourricieres, parce qu'elles échauffent à proportion de ce qu'elles contiennent d'eſprits.

L'eſprit & le ſel volatil des végétaux ſont pénétrans, actifs, échauffans & contraires aux propriétés des acides.

Les baumes des plantes contiennent un ſel

volatil ; ces baumes privés de leurs acides se changent en huile.

La cire est composée d'un esprit acide, d'un goût nauséeux, & d'une huile ou beurre qui paroît blanc ; cette huile est émolliente, laxative & anodine.

Le miel est la production des végétaux la mieux travaillée, & le savon végétal le plus exquis ; il est balsamique, pectoral & propre à résoudre la bile ; il ne contient aucun esprit inflammable avant d'avoir éprouvé l'action de la fermentation, car il ne donne rien dans la distilation qui brûle sur le feu.

Les fruits de la plupart des végétaux sont aussi des especes de savons qui sont un mélange d'huile & de sel, sont incisifs, apéritifs & propres à résoudre les substances visqueuses. L'eau pure ne dissout rien que les sels; mais comme la substance des coagulations n'est point purement saline, rien ne peut les fondre que ce qui pénétre & relâche en même tems, c'est-à-dire, un savon ou un mélange d'huile & de sel.

Les divers goûts indiquent les différentes qualités des plantes, de même que celles de toutes les especes d'alimens.

Les diverses saveurs viennent des différens mélanges d'eau, de terre, d'huile & de sel ; mais principalement de l'huile & de l'esprit mêlés avec quelques sels d'une nature particuliere.

Le goût muriatique ou saumuré paroît être la production du mélange dans un sel acide & d'un alcalin ; car l'esprit de sel & le sel de tartre mêlés ensemble forment un sel semblable au sel marin.

L'amer & l'âcre ne différent qu'en ce que les parties piquantes du premier sont enveloppées dans une plus grande quantité d'huile que celles du dernier.

L'acide

L'acide ou l'aigre vient d'un ſel de la même nature ſans aucun mélange d'huile.

Dans le goût auſtere comme celui des fruits verds, les parties huileuſes ne ſont point débarraſſées des ſalines & des terreuſes.

Dans les ſaveurs douces, les acides ſont ſi atténués & ſi diſſouts dans l'huile, qu'ils ne produiſent qu'un chatouillement léger & agréable.

Dans le goût huileux, les ſels ſemblent être entierement dégagés.

Les effets des végétaux ſur le corps humain étant très-différens ſelon qu'ils ſont de nature acide ou alcaline, on doit faire uſage des uns & des autres, ſuivant les différentes conſtitutions. Voyez au mot *Tempérament.*

Les hommes ſe nourriſſent de toutes les parties des végétaux; mais la nourriture la plus propre tirée de ce regne eſt priſe des ſemences farineuſes de quelques plantes culmiferes, comme l'orge, l'avoine, le froment, le ris, le millet, le panic, ou de quelques-unes des légumineuſes à ſiliques, comme les pois, les féves, *&c.*

Toutes ces ſemences ſont la partie la mieux travaillée de la plante; elles ſont huileuſes & propres par-là à former l'émulſion chileuſe Cette huile n'eſt point extrêmement exaltée ni échauffante comme celles des plantes acrimonieuſes & aromatiques. Voyez ſous les articles particuliers leurs qualités & leurs propriétés.

La ſeconde eſpece d'alimens dont les hommes ſe nourriſſent, ſont les fruits des arbres & arbriſſeaux; ceux-ci contiennent tous de l'eau ou du phlegme, une huile fort travaillée & un ſel eſſentiel; leurs qualités de piquant, de doux, d'aigre en ſtiptique, dépendent des différens mélanges de ces principes.

Parmi les fruits il y en a de pulpeux, d'autres renfermés dans une envelope ſolide; ces der-

niers ſont les ſemences des plantes ſur leſquels ils viennent; ils contiennent beaucoup d'huile, embarraſſée dans les parties terreuſes & ſalines, ce qui les rend très-ſouvent difficiles à digérer, & leur fait traverſer le conduit alimentaire ſans ſe diſſoudre.

Il y a d'autres fruits qui abondent en un ſuc viſqueux, rafraîchiſſant, combiné avec un ſel nitreux qui les rend quelquefois nuiſibles à l'eſtomac; tels ſont les concombres, les courges, les melons, *&c.* Quoique ces derniers contiennent lorſqu'ils ſont bons, un ſuc agréable, & un peu aromatique, ils ſont diurétiques, & il y a des exemples de gens à qui ils ont cauſé un piſſement de ſang.

Parmi les feüilles alimenteuſes, les herbes potageres fourniſſent une bonne nourriture. On compte parmi celles-ci les eſpeces de choux qui ſont émolliens, réſolutifs, de nature alcaline, & par cette raiſon propres dans le cas d'acidité. Le chou rouge eſt regardé comme un bon reméde pour les pulmoniques & le crachement de ſang.

Il y a parmi les plantes potageres quelques plantes laiteuſes comme l'endive, la laituë & la dent de lion qui poſſédent un ſuc extrêmement ſain, propre à réſoudre la bile, anodin, rafraîchiſſant, fort utile dans toutes les maladies du foie. Les artichaux ont un ſuc agréable, nourriſſant & ſtimulant.

Parmi les tiges, quelques-unes contiennent un ſel apéritif & ſont diurétiques & ſavoneuſes, comme les aſperges qui communiquent à l'urine, particulierement ſi on les coupe lorſqu'elles ſont blanches, une odeur puante, d'où vient que quelques Médecins les ont ſoupçonnées de n'être pas amies des reins; lorſqu'elles ſont plus vieilles & qu'elles commencent à ſe ramifier, elles per-

dent cette qualité, mais pour-lors elles ne ſont pas ſi agréables.

Parmi les racines alimenteuſes, quelques-unes ſont pulpeuſes & fort nourriſſantes, comme les navets & les carotes. Il y en a d'autres qui contiennent un ſel âcre, volatil, comme les oignons, les poireaux. Ces ſortes de racines ſont échauffantes & de nature alcaline ; c'eſt pourquoi elles conviennent dans les cas d'acidité.

Les fungus comme les champignons & les trufes donnent un ſel alcali & beaucoup d'huile ; comme il y a quelques eſpeces de champignons qui ſont un poiſon, il y a lieu de douter de la ſalubrité des autres, ſi on en mange en trop grande quantité.

Il y a pluſieurs ſubſtances végétales dont on ſe ſert en aſſaiſonnement, leſquelles abondent en une huile aromatique extrêmement exaltée, comme les épiceries, le thim, la marjolaine, *&c.* Ces ſubſtances ſont échauffantes, & la plupart de difficile digeſtion. La plus amie de l'eſtomac eſt le fenouil; la moutarde abonde en un ſel & une huile très piquans, extrêmement actifs & échauffans, *&c.*

Après ce détail auſſi intéreſſant que curieux, M. Arbuthnot cherche quels ſont les principes dans leſquels ſe réſolvent les végétaux par les opérations les plus ſimples, tant de la cuiſine que de la chimie.

Les opérations de la cuiſine & de la chimie, dit-il, ſont très-inférieures à celles du corps humain; il n'y a point de chimiſtes, qui des plantes puiſſe faire du lait ou du ſang. On pourra cependant répandre quelques lumiéres ſur cette matiére en faiſant voir en quelles parties les végétaux ſe reſolvent par ces opération ſimples, qui en ſéparent uniquement les parties ſans les confondre ni les détruire.

Les deux opérations déja mentionnées, c'eſt à-

dire la compoſition d'une émulſion, & la putréfaction végétale, ſont celles qui reſſemblent davantage à la digeſtion animale.

Dans l'émulſion, les parties huileuſes des végétaux ſont diſſoutes en une liqueur blanche ſemblable au chile. Notre nourrirure végétale conſiſte en ſemences farineuſes, en fruits, en pain, &c. ſur leſquels les dents & les machoires agiſſent comme le pilon & le mortier : la ſalive, la bile, le ſuc pancréatique, &c. tiennent lieu de l'eau que l'Apothicaire emploie, & les boyaux forment le preſſoir, & les veines lactées les couloirs pour ſéparer des ſucs les parties pures de l'émulſion chileuſe.

La blancheur du chile, vient de la lévigation & du mélange intime des parties aqueuſes, ſalines & huileuſes de nos alimens, & celle de l'émulſion dépend de ces mêmes parties extraites des ſemences diviſées & mêlées dans le mortier.

Parmi les ingrédiens des végétaux, ce qui conſtituë la partie la plus ſpiritueuſe, & la plus odoriférente de la plante, ſe diſſipe par la tranſpiration, & s'éxhale par l'action du ſoleil. C'eſt l'eſprit qui préſide, pour ainſi dire, dans chaque végétal, dont il eſt le principe le plus actif, & ce qui lui donne ſa ſaveur particuliere.

Infuſion & décoction des plantes.

Si on verſe de l'eau chaude ſur une plante, & qu'on la laiſſe repoſer ſuffiſamment, la liqueur coulée eſt appellée infuſion, & décoction, ſi la plante a bouilli dans la même eau. Les infuſions & les décoctions des plantes contiennent ces parties les plus aiſées à s'en ſéparer, & apportent dans le ſang, non-ſeulement leurs qualités nourricieres ; mais encore les Medecinales.

Les parties les plus onctueuſes embarraſſées dans les ſels, ne ſe ſéparent point par une légére décoction ; car ſi on continuë à faire boüillir la matiere, en ajoûtant de nouvelle eau, on verra floter conſtamment ſur la ſurface une liqueur graſſe, écumeuſe, ſapide, odorante, viſqueuſe, inflammable, qui écumée & ſéchée doucement, ſe diſſipera en flamme ſur le feu. Cette liqueur eſt une eſpéce de ſavon, compoſée du ſel & de l'huile de la plante.

Les infuſions & les décoctions légéres contiennent plus de qualités ſpécifiques de la plante, que les décoctions fortes, une partie du goût & de l'odeur, ſe diſſipant à tout moment dans ces dernieres.

Les infuſions & les décoctions évaporées paſſent ſuivant les différens degrés de conſiſtance, en gelée, *Defrutum*, *ſapa*, *Rob*, extraits, qui uniquement privés dans cette opération de quelqu'unes des parties aqueuſes, retiennent toutes les vertus de l'infuſion, & de la décoction.

Plus une plante contient de ſel volatil, ce qui eſt le cas des plus piquantes dans le goût & dans l'odeur, moins elle donne de ſel alcali fixe. Ce dernier ne préxiſte point dans le végétal ſous la même forme, puiſqu'on le tire des plantes acides, comme l'oſeille par la même opération. Ces ſels deviennent encore plus âcres & plus alcalins par un plus grand degré de feu.

Celui de tous les ſels eſſentiels des plantes le plus en uſage dans les alimens, eſt le ſucre qui diſſout plutôt le phlegme qu'il ne l'augmente ; car il ne devient tenace que par la longue ébullition ; c'eſt un ſuc huileux, car il eſt ſoluble dans l'eau & fuſible au feu.

Autre façon de préparer les végétaux en exprimant leurs ſucs.

Une autre maniere de préparer les végétaux ;

eſt d'en exprimer les ſucs ; ces ſucs exprimés contiennent le véritable ſel eſſentiel de la plante ; ſi on les fait boüillir juſqu'à conſiſtance de ſyrop, & qu'on les place en un lieu frais, ce ſel criſtaliſera autour du vaiſſeau.

Ces ſels quoique différens ſuivant les plantes qui les fourniſſent, peuvent ſe réduire à trois claſſes.

1°. A ceux des végétaux acides, aſtringens & auſteres, tels que les fruits qui ne ſont pas mûrs; & ces ſels reſſemblent au tartre.

2°. A ceux des plantes aqueuſes & ſucculentes, comme l'endive, la chicorée qui fourniſſent une eſpece de ſel nitreux ſoluble dans l'eau & fort rafraîchiſſant.

3°. A ceux des végétaux huileux & aromatiques qui n'en rendent preſque point qu'après que la fermentation a ſéparé l'huile, d'où il paroît que les ſucs exprimés des végétaux en contiennent toutes les vertus ſpécifiques, s'ils ne ſont pas filtrés trop clairs.

Les parties les plus volatiles des végétaux ſont détruites dans les préparations de la cuiſine; s'ils en retiennent quelques-unes, c'eſt dans les décoctions faites au bain-marie.

Nous prenons dans les décoctions végétales toutes les vertus ſpécifiques de la plante ; ſi nous mangeons la plante même, la cuiſſon en rend à la vérité les parties ſolides plus tendres; mais elle les prive en meme tems d'une bonne partie de leur huile la plus ſubtile.

Les parties ſolides & vaſculaires des plantes ne ſouffrent aucun changement dans le conduit alimentaire ; car les cendres du marc d'une décoction forte, brûlé ſur un feu clair, ſont encore la terre élémentaire dont les fibres des plantes ſont formées. Ces parties vaſculaires s'attachent quelquefois aux inteſtins, & cauſent

des désordres considérables. Les graines & les noyaux passent souvent aussi sans subir d'altération. Les excrémens des chevaux ne sont que du foin & comme tels combustibles.

La grande quantité d'air contenu dans les substances végétales, se développant à mesure qu'elles se dissolvent dans le conduit alimentaire, produit toutes les indispositions flatueuses.

Il y a d'autres préparations qui retirent des végétaux par la fermentation des liqueurs spiritueuses qu'on peut comprendre sous le nom général de vin ; ces liqueurs fermentées ont des propriétés tout-à-fait différentes de la plante ; car aucun fruit pris en entier & sans être préparé, n'a la qualité enivrante du vin.

Observations sur la nature des alimens tirés des substances animales.

Les Animaux sont composés de parties solides & de fluides, à moins qu'on n'en voulût distinguer quelques-unes d'une nature moyenne comme la graisse & le phlegme.

Les solides paroissent être une terre unie à une huile, car si un os est calciné jusqu'à ce que la moindre force puisse le briser en le plongeant dans l'huile il redeviendra ferme.

Les derniers solides sont de la terre dans sa plus grande simplicité, car les chimistes font des vaisseaux avec des substances animales calcinées qui ne se vitrifient point dans le feu, au lieu que toute terre qui contient quelque sel ou quelque huile, se change en verre.

Moins les liqueurs animales s'éloignent de leur premiere origine, plus elles approchent des sucs des végétaux ; ainsi le chile peut être regardé comme un suc végétal dans l'estomac & les intestins ; mais lorsqu'il est versé dans la veine souclaviere, il ressemble à de l'huile. Lors-

qu'il eſt paſſé des inteſtins dans les veines lactées, il approche davantage de la nature du ſang, & il en acquiert enfin tout le caractére après pluſieurs circulations avec ce fluide.

Le ſang eſt le fluide du corps le plus univerſel qui donne origine à tous les autres; ſa partie rouge différe de la ſéroſité, la ſéroſité de la limphe, la limphe du ſuc nerveux, & le ſuc nerveux de pluſieurs autres humeurs ſéparées dans les glandes.

Les ſubſtances animales différent des végétales. 1°. En ce qu'étant réduites en cendres elles ſont parfaitement inſipides, parce que tous les ſels animaux étant volatils, ſe diſſipent par la grande chaleur. 2°. En ce qu'il n'y a point de véritable acide dans une liqueur animale.

Cependant les parties des unes ſe changent réciproquement en la nourriture des autres. Un animal peut nourrir une plante, & une plante un animal; ce qui ſemble prouver que les végétaux ont le pouvoir de convertir en acide les liqueurs alcalines des animaux; de même que ces derniers peuvent changer les ſucs acides des plantes en ſubſtances alcalines.

Les parties conſtituantes des animaux ſont. 1°. La terre. 2°. Un eſprit particulier analogue à celui des plantes. 3°. L'eau. 4°. Le ſel. 5°. L'huile.

Les qualités des alimens tirés du regne animal dépendent de la nature, de l'âge, de la nourrirure & des autres circonſtances des animaux dont nous nous nourriſſons.

Les ſucs animaux & végétaux ſont dans leur plus grande perfection, lorſque l'animal & la plante ſont dans leur parfait accroiſſement. Les jeunes animaux participent de la nature de leurs alimens comme ceux qui tettent de celle du lait, &c.

La

La nourriture tirée des animaux, différe confidérablement fuivant que ceux-ci font terreftres, amphibies ou aquatiques. Les poiffons contiennent plus de fel & d'huile que les animaux terreftres, car ils fe corrompent plutôt que ceux-ci. Quelques-uns comme la raie ont le goût du fel ammoniac lorfqu'ils ont été féchés.

Les fibres mufculaires des poiffons font généralement plus greles & plus tendres que celles des animaux terreftres, & toute leur fubftance plus aqueufe. Quelques poiffons comme le merlan, peuvent être prefque entierement diffous & réduits en eau.

Les poiffons nonobftant la furabondance de leur huile, n'engraiffent pas autant que la chair, à caufe de leur qualité aqueufe.

L'huile, dont les poiffons abondent eft fujette à rancir ou à fe corrompre; elle pefe fouvent fur l'eftomac & communique l'odeur de rance à la fueur même; ce qui fe trouve vérifié dans quelques endroits où les habitans fe nourriffent entierement de poiffon. Les oifeaux aquatiques régorgent de la meme huile.

Le poiffon étant de nature très-alcaline, a befoin d'être corrigé par le fel & par le vinaigre.

Une autre différence de la chair des animaux dépend de la diverfité de leur nourriture, du lieu qu'ils habitent, du plus ou du moins d'exercice qu'ils fe donnent, & de quantité d'autres circonftances qui ont été détaillées à l'article des animaux.

Comme les fibres des animaux gras font ordinairement plus tendres & plus fucculentes que celles des animaux maigres, ce font ceux-là qui font plus de plaifir; la volaille qui a fes qualités, femble être la nourriture naturelle de l'homme.

La dureté des fibres musculaires & nerveuses des animaux vieux & adultes, en rend la chair moins agréable à manger que celle des jeunes; mais aussi comme elle contient un suc plus exalté & plus spiritueux, elle fournit en décoction des sucs plus nourrissans que cette derniere.

La différence de la chair des muscles prise en substance, dépend de la dureté, de la tendresse, de la succulence & de la sécheresse des fibres.

Les diverses parties du même animal différent aussi dans leurs qualités; le foi est tendre & aisé à se corrompre, à cause du suc qu'il contient. Toutes les parties, mais principalement les glandes, participent des qualités des sucs qu'elles préparent; les intestins & les parties des environs du mésentere, sont relâchantes, les os & la corne contiennent beaucoup de sel volatil; les pieds parce qu'ils sont remplis de tendons & de ligamens, fournissent un aliment visqueux. Le sang des animaux est laxatif par ses sels, & difficile à digérer.

Effets des différentes substances alimenteuses sur les fluides & sur les solides.

La premiere espece de ces substances est d'une nature très-douce, & n'agit que légérement sur les solides, & comme l'action & la réaction sont égales, le moindre degré de force dans ces derniers opére la digestion & la similation de cette sorte d'aliment. De cette espece sont le lait & les boüillons faits des parties charnuës des animaux, lesquels étant déja préparés & aisés à se changer en substances animales, sont la nourriture propre des corps foibles, & leur conviennent parfaitement, à moins qu'il n'y ait quelque acrimonie dans l'estomac qui les

rend quelquefois nuisibles, mais la coûtume la surmonte à la fin.

Les matières qui irritent les solides, produisent les plus grandes altérations dans le corps humain. Plusieurs exemples prouvent ce fait; l'éternument violent cause des convulsions dans tous les muscles de la respiration, & une sécrétion universelle de toutes les humeurs, les larmes, la salive, la sueur, l'urine, &c. Une pareille altération peut être causée par le seul chatouillement d'une plume. L'action de l'éternuement continuée par quelque substance fort âcre, produiroit enfin le mal de tête, des convulsions universelles, la fievre & la mort. Les matieres par conséquent qui prises en une certaine quantité causent des altérations considérables dans les fluides, doivent produire cet effet par leur qualité stimulante.

Les substances âcres & qui sont assez tenuës pour passer dans des tuyaux capillaires, doivent nécessairement en irriter les fibriles, y produire des contractions plus considérables & des vibrations plus fortes.

Plusieurs choses que nous prenons comme alimens, ou avec nos alimens possédent cette qualité dans quelque degré; tels sont 1°. les sucs végétaux acides; 2° les esprits & les liqueurs fermentées, particulierement les vins piquans; 3°. les végétaux, aromatiques, comme le fenouil, la sarriette, le thim, l'ail, les oignons, les poireaux, &c. 4°. toutes les épices en général; 5°. tous les végétaux, qui par la putréfaction se résolvent en une substance fœtide, huileuse, alcaline. Les oignons l'ail, le poivre, le sel, le vinaigre pris en quantité, excitent par leur *Stimulus*, une chaleur & une fiévre momentanée : c'est pourquoi ils paroissent être très-convenables, dans quelques cas, dont on parlera dans la suite.

Les ſolides peuvent ſe contracter de pluſieurs manieres ; 1°. par la ſolution de continuité ; car une fibre entierement coupée ſe retire par ſes deux bouts : tout ce qui eſt par conſéquent aſſez pénétrant pour détruite les petites fibres, doit les contracter ; 2°. tout ce qui deſemplit les vaiſſeaux, donne auſſi lieu à la contraction des fibres ; c'eſt pourquoi l'abſtinence produit le plus convenablement cet effet ; 3°. tout ce qui racourcit les fibres en s'inſinuant dans leur tiſſus, comme l'eau dans une corde. Les eſprits fermentés poſſédent cette qualité à un haut degré.

Plus un eſprit eſt huileux, plus il eſt nuiſible ; à cauſe de ſa difficulté à ſe détacher du ſang. L'eau-de-vie l'abandonne plus aiſément que l'eſprit de geniévre, & celui-ci plus que l'eſprit d'anis. Les eſprits aromatiques compoſés nuiſent ; 1°. par leur chaleur fermentative ; 2°. par leur ténacité huileuſe ; 3°. par leur cauſticité ; qualités pourtant qui les rendent propres dans quelques cas, pris en petite quantité.

Les eſprits fermentés contractent, durciſſent & conſolident pluſieurs fibres vaſculaires enſemble, particulierement où elles ſe trouvent les plus tendres, comme dans le cerveau ; d'où vient que ces eſprits détruiſent la mémoire, & les facultés intellectuelles.

Les végétaux acides auſtéres, contractent & fortifient les fibres, ſans avoir aucun des mauvais effets des eſprits fermentés. Tels ſont les eſpéces d'oſeilles, dont les vertus réſident dans un ſel acide, aſtringent ; antidote ſouverain contre l'acide bilieux ; pluſieurs eſpéces de fruits, comme les coings ; quelques eſpeces de poires avec leur marmelade ; les néfles, les câpres, le fruit de l'épine-vinette, les grenades le pourpier. Parmi les boiſſons, les vins auſtères ſont de ce genre. Les fruits verts ont auſſi

la même qualité ; mais ils ſont ſujets à occaſionner des éruptions ſales ſur la peau, à obſtruer les nerfs, & à cauſer des paraliſies.

On verra aux articles *Regime*, & *Tempérament*, les alimens qui conviennent aux différens âges, & aux différentes conſtitutions.

O.

OEUF, *Ovum*. Les œufs ſont différens ; ſuivant les différens oiſeaux qui les ont pondus, quant à la couleur, la forme, la groſſeur, le tems auquel ils ſont bons, & la manière de les préparer. Les plus uſités en alimens ſont ceux de poules.

L'œuf à deux parties, le blanc & le jaune, qui priſes ſéparément, ont différentes vertus. Le blanc eſt rempli de principes huileux & balſamiques, qui le rend humectant, rafraîchiſſant, nourriſſant, & propre à tempérer la violence des fluides. Le jaune à plus de principes volatils & éxaltés aux moyen deſquels il fortifie les parties ſolides, engendre des eſprits & conſerve aux humeurs, une loüable fluidité. Ces deux différentes parties de l'œuf, quoiqu'elles poſſédent chacune différentes vertus, ne laiſſent pas de concourir enſemble à produire de très-bons effets.

Les œufs ſont nourriſſans & ſont un très-bon aliment, ils augmentent les ſucs ſéminaux, rectifient les humeurs âcres de la poitrine, ſe digerent facilement, & ſont bons pour les phthiſiques.

Les œufs les plus frais, ſont les meilleurs & les plus ſains, parce qu'ils ont une plus grande quantité de principes volatils, & éxaltés. De plus leurs parties huileuſes & ſalines étant plus

étroitement unies, l'une à l'autre, elles procurent un meilleur aliment.

Au contraire les œufs vieux ont essuyé une espéce d'effervescence, qui non-seulement dissipe les parties les plus volatiles ; mais détruit aussi l'union entre les principes huileux, & salins ; c'est pourquoi ils échauffent, souvent d'un gout & d'une odeur désagréable ils produisent de mauvais sucs.

Pour connoître si les œufs sont frais ou non ; on les présente à une chandelle allumée ; & si en regardant à travers, les humeurs paroissent claires, ténuës & transparentes, c'est un signe qu'ils sont frais ; sinon on peut les juger vieux ; car dans un œuf vieux l'effervessence a broüillé & confondu les parties insensibles de ses humeurs, & les a obscurcies.

Un autre moyen de connoître si les œufs sont frais, est de les présenter au feu. Si alors il paroît un peu d'humidité sur la coquille, c'est une preuve qu'ils sont frais ; sinon on peut juger qu'ils sont vieux ; car un œuf frais a plus d'humidité qu'un vieux, & ses humeurs étant plus tenuës, percent plus aisément les pores de la coquille.

En général pour que les œufs produisent de bons effets, il faut qu'ils soient suffisamment cuits ; car quand ils ne le sont pas assez, ils restent glaireux, & par conséquent sont de difficile digestion ; mais s'ils sont trop cuits, ils sont durs & pésans à l'estomac, parce que la chaleur en ayant dissipé les principes les plus volatils & les plus exaltés, n'y a laissé que les parties les plus grossieres, qui étant étroitement liées ensemble font que les œufs sont durs & compactes.

C'est pourquoi il faut que les œufs ne soient ni glaireux ni durcis ; mais d'une substance molle & un peu fluide.

Quand les œufs ont toutes les conditions dont nous venons de parler, ils conviennent à tous les âges & à tous les tempéramens.

Les œufs, dit M. Andry, ſont composés de deux parties principales, qui ſont le jaune & le blanc. Le jaune contient beaucoup de parties huileuſes, & un ſel acide volatil. Le blanc renferme un acide plus fort, des parties huileuſes & une quantité modérée de phlegme. Le jaune a les principes plus diviſés & plus éxaltés.

On peut mêler les œufs avec les légumes, & les légumes alors en ſeront moins lourds ſur l'eſtomac : on peut les mêler avec le poiſſon, & le poiſſon en ſera moins phlegmatique, & plus nourriſſant ; on peut enfin les mêler dans les boüillons & dans les potages, & ſuppléer en parties par ce moyen aux boüillons & aux potages à la viande.

Les meilleures ſortes d'œufs, dont on puiſſe uſer, ſont les œufs à la coque, les œufs au miroir, les œufs pochés à l'eau, les œufs broüillés, les omelettes à la crême; pour ce qui eſt de la plûpart des autres, comme ſont les œufs au beurre noir, les œufs perdus, les œufs fricaſſées en tranches, autrement dit à la tripe, les œufs à la Portugaiſe, à la neige, au lait, les œufs mignons, les œufs filés, ce ſont des mets forts mal-faiſans. Entrons dans le détail.

Qualités des œufs différemment apprêtés.

Les œufs à la coque, bien frais & cuits dans l'eau, de manière que le blanc ni le jaune n'aient point trop de conſiſtance, ſont les plus ſains de tous. Ils ſe digérent facilement, ils produiſent un ſang doux & laiteux, & comme ils embarraſſent toutes les parties âcres, qui peuvent faire des irritations, ils appaiſent la toux, & éclairciſſent la voix. On remarque de plus qu'ils ai-

dent à la respiration, qu'ils réparent les esprits, qu'ils purifient les humeurs, qu'ils fortifient, & comme l'observent de Savans Médecins, il n'y a point d'aliment qui soit plus propre que celui-la, à nourrir la plupart des infirmes sans charger l'estomac. L'expérience confirme leur sentiment.

C'est une mauvaise coûtume d'avaler le jaune de l'œuf, sans le blanc, comme font quelques personnes, qui croient par-là se nourrir davantage. Le jaune tout seul s'enflamme aisément dans un estomac trop chaud, & quand il y rencontre trop d'humeurs impures, il s'y corrompt bientôt ; au lieu que quand il est accompagné du blanc, il a un correctif qui le modére, & qui lui sert comme de frain ; ce qui fait dire à un Savant Moderne, que les œufs sont très-tempérés, & qu'il ne faut point imiter ceux qui les croyant trop chauds, n'osent les permettre anx fébricitans.

Les œufs qu'on veut prendre à la coque, ne sauroient être trop frais. C'est un usage assez commun, de les tremper dans de l'eau pour les conserver, & on retarde effectivement par ce moyen la fermentation secrette qui dessunit peu à peu les principes de l'œuf, & qu'au bout d'un certain tems le rend si mal sain. Mais on introduit aussi dans la substance de l'œuf des parties aqueuses qui en noyent pour ainsi dire, les esprits, & qui le rendent plus insipide.

On dit qu'à Tunquin on conserve les œufs pendant deux ou trois ans, par le moyen d'une pâte dont on les enveloppe, laquelle est faite de cendres & de saumure. Il y a lieu de croire que des œufs conservés de cette maniere doivent être plus sains & de meilleur goût ;

que d'autres d'une ſemaine conſervés dans de l'eau.

Les œufs au miroir ſont fort nourriſſans, & pourvû qu'ils ſoient faits au bain-marie, qu'ils ne ſoient point trop cuits, & qu'on y méle d'excellent beurre; ils peuvent convenir aux eſtomacs même les plus délicats.

Les œufs au lait, quoique les plus légers en apparence, ne ſont pas à beaucoup près ſi ſains. Ils renferment une grande quantité d'air, qui venant à ſe rarefier dans l'eſtomac, gonfle ce viſcére & cauſe beaucoup de vents.

De plus ces ſortes d'œufs ſont ordinairement rôtis par-deſſus, avec une pelle rouge, ce qui avec le ſucre qu'on y méle ne peut les rendre que fort bilieux. A la vérité ils flatent le goût; mais comme le remarque un Savant Auteur, ils n'en ſont pas pour cela moins mal-faiſans. Enfin les œufs, par l'acide qu'ils renferment, coagulent les ſoufres du lait, ce qui ne peut que nuire à la digeſtion.

Les œufs perdus ou brûlés, contractent par la violence du feu une ſéchereſſe & une âcreté qui les rend dangereux à la ſanté. Ils ne ſe digérent qu'à peine, ils reſſerrent le ventre; & fourniſſent un ſuc qui n'eſt propre qu'à allumer le ſang.

Il n'en eſt pas demême des œufs pochés à l'eau; la chaleur douce & humectante qui les a cuits, fait qu'ils n'ont rien que de tempéré, qu'ils ſont faciles à digerer, & qu'ils produiſent un ſuc innocent.

Ces tranches d'œufs durs qu'on fait racornir dans la poële, & qu'on appelle vulgairement œufs à la tripe, ſont peut-être ce qu'on peut manger de plus indigeſte. On y mêle quelquefois du fromage, & alors ſelon l'expreſſion judicieuſe d'un célébre Medecin, c'eſt un mets

capable de mettre à l'épreuve l'estomac du plus robuste Fossoyeur.

Les œufs au beurre noir ne sont pas plus sains. L'ardeur du feu qui les a durcis, le beurre roux, où ils ont cuit, le vinaigre brûlé qu'on a jetté dessus, tout cela ne peut faire qu'un fort mauvais mets pour la santé.

Les œufs en omelette ne sont pas absolument mal-sains, pourvu qu'on n'y mêle ni oignons ni ciboules, ni aucunes herbes. Les omelettes à la crême sont les plus saines.

Les œufs au verjus ou broüillés sont très-innocens, & c'est une des meilleures sortes d'œufs qu'on puisse conseiller aux infirmes & aux valétudinaires, après les œufs à la coque, ou pochés dans l'eau.

Les œufs à la Portugaise, les œufs au pain, les œufs filés, toutes ces préparations où entrent le sucre, le citron les eaux-rose & de fleurs d'orange, ne sont propres qu'à flater le goût, sans être plus sains.

Il est bon de boire un coup après avoir mangé un œuf, non parce qu'il pourroit être sans cela dangereux à la vertu, comme plusieurs se l'imaginent ; mais parce qu'étant composé d'une substance visqueuse & gluante, il se digéreroit moins facilement si on ne le délayoit.

Oeufs à la coque.

Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les boüillir deux minutes ; retirez-les & les couvrez une minute, pour les laisser faire leur lait, & les servez dans une serviette.

Oeufs à la coque au coulis.

Faites une pâte feuilletée ; dressez un gâteau de la grandeur du plat, que vous voulez servir ; faites-y autant de trous, avec un coupe-pâte

que vous devez ſervir d'œufs ; faites-le cuire au four, & le laiſſez refroidir ; prenez huit ou dix œufs, que vous caſſez par le gros bout ; faites l'ouverture la plus petite que vous pourrez, faites ſortir ce qui eſt dans les œufs ; ſéparez les jaunes d'avec les blancs, parez l'ouverture des œufs avec des ciſeaux ; prenez les jaunes d'œufs & les délayez avec du coulis ; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, une petite cuillerée de jus ; paſſez-les à l'étamine, & rempliſſez-en les coquilles, après les avoir lavées & égouttées ; mettez vos œufs dans une machine de fer-blanc, appellée coquetier ; faites-les cuire au bain-marie. Quand ils ſont cuits, mettez votre gâteau dans le plat que vous devez ſervir ; dreſſez les œufs deſſus, & ſervez-les chaudement.

Oeufs à la coque au citron.

Faites un gâteau de feuilletage, comme ci-deſſus ; prenez dix œufs ; faites un petit trou pour les vuider ; lavez bien les coquilles, & les mettez égoutter;paſſez les œufs dans une étamine. Après avoir ôté les blancs de ſix, mettez avec ces œufs du coulis, un peu de jus, & le jus de la moitié d'un citron, & deux zeſts de citron verd hachés très-fin, ſel & poivre. Faites cuire ces œufs dans le coquetier, au bain-marie, & les ſervez deſſus le gâteau.

Oeufs à la coque aux Ecreviſſes.

Faites une pâte feuilletée, comme ci-devant ; prenez autant d'œufs frais que vous en voulez ſervir ; faites un petit trou du côté du gros bout ; faites-en ſortir le blanc, & le jaune que vous mettez à part ; parez les coques avec des ciſeaux ; prenez un coulis d'écreviſſes, que vous délayerez avec les jaunes ; paſſez-les à l'étamine, aſſaiſonnez-les de bon goût, & les mettez dans les coquilles que vous aurez bien lavées & égouttées. Ayez une machine de fer-blanc ;

faite exprès pour ces ſortes d'œufs ; faites-les cuire au bain-marie, & les ſervez chaudement ſur le gâteau.

Oeufs à la coque à la crême.

Faites un gâteau feuilleté ; vuidez des œufs comme ci-deſſus, & au lieu d'un coulis, mettez-y de la crême, faites ainſi ; prenez un demi-ſetier de lait, une chopine de crême ; faites boüillir avec de la coriandre, un peu de citron verd, un morceau de ſucre, un peu de fleur d'orange. Faites ainſi boüillir cette crême, & la faites réduire à moitié. Paſſez-la au tamis. Délayez les œufs ; vuidez avec de la farine plein une cuiller à caffé ; mêlez-les avec la crême ; repaſſez-les au tamis. Mettez-les enſuite dans les coquilles bien lavées & égouttées ; faites les cuire au bain-marie, comme ci-deſſus, & les ſervez de même ſur un gâteau.

Oeufs à l'orange.

Fouettez des œufs ſuivant le plat que vous voulez faire ; en même tems preſſez-y le jus d'une orange ; le tout étant bien battu & aſſaiſonné d'un peu de ſel, prenez une caſſerole, ſi c'eſt un jour maigre, mettez-y du beurre, & en gras un peu de jus ; verſez-y vos œufs, remuez toujours, comme ſi c'étoit une crême, de peur qu'ils ne s'attachent au fond. Etant cuits, comme il faut, dreſſez-les ſur une aſſiette ou plat, & les ſervez chaudement, garnis d'œufs frits.

Oeufs à la fleur d'orange.

Mettez ſucre & eau de fleur d'orange dans un plat, ou poëlon, avec de la crême de lait, un peu de ſel, & de l'écorce de citron confite hachée. Ajoûtez-y huit ou dix jaunes d'œufs; remuez-les comme des œufs broüillés, & ſervez chaudement, lorſque les œufs ſeront cuits.

Oeufs farcis.

Prenez & faites blanchir le cœur de deux ou trois laituës, avec oseille, persil, cerfeuil, & un champignon; hachez le tout menu avec des jaunes d'œufs durs, & sel; passez-les ensuite à la casserole, avec bon beurre frais, & les faites cuire. Etant cuits, mettez-y de la crême de lait, ensuite dressez cette farce dans un plat, & servez le tout chaudement.

Oeufs farcis frits.

Les œufs farcis se peuvent servir aussi frits avec du persil frit.

Oeufs à la tripe.

Ayez des œufs durcis; coupez-les par rouëlles; gardez quelques jaunes à part; passez-les à la poële avec bon beurre & oignons, aussi coupés par rouëlles. Laissez bien frire le tout. Ensuite prenez de vos jaunes d'œufs; délayez-les avec un peu de vin; jettez-les dedans; laissez-leur prendre un boüillon; étant cuits & la sausse liée, servez-les chaudement. Au lieu d'oignon & de vin, mettez-y du persil, & de la crême fraîche. Cela dépend de la fantaisie.

Oeufs en crêpine.

Prenez un jambon crud, ris de veau, foies gras, trufes & champignons, que vous coupez en dés, & que vous passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu. Mouilliez de jus, & laissez mitonner une demi-heure; liez-les d'un coulis de veau & de jambon. Si ce ragoût est d'un bon goût, laissez-le refroidir; prenez dix jaunes d'œufs frais; mettez les blancs à part, que vous faites fouetter en neige, comme si vous vouliez faire des méringues Délayez les jaunes avec un peu de coulis clair, ou un peu

de crême ; passez-les au travers d'un tamis ; mettez-les dans le ragoût, ensuite les blancs d'œufs fouettés, mêlez le tout ensemble ; ayez une casserole, mettez au fond une crêpine, sur laquelle vous étenderez votre ragoût. Renversez les bords de la crêpine dessus. Mettez cuire au four ; quand elle est cuite servez-la chaudement.

Une autre fois, au lieu de la servir au sec, jettez-y une essence de jambon par-dessus, ou bien un ragoût coupé en dés, & une autre fois avec un ragoût de trufes vertes.

Autre façon.

Pilez une douzaine d'œufs durs, & à part un blanc de poularde cuit, un peu de lard blanchi, de la moëlle de bœuf, une mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs cruds. Pilez bien le tout ensemble ; assaisonnez de sel, poivre, & muscade. Le tout étant bien pilé & mêlé ensemble ; coupez des morceaux de crêpine en quarré ; grand comme la main ; mettez-les tremper dans de l'eau tiéde. Retirez-les & les mettez essuyer entre deux linges, puis mettez sur chaque morceau de crêpine, un lit de la forme ci-dessus, sur laquelle vous mettez un œuf frais poché à l'eau, qui soit froid & paré tout autour ; recouvrez-le de la même farce, & enveloppez-le de la crêpine. Dorez les extremités, d'un œuf battu, afin que cela tienne, & les laissez sécher. Faites-les frire de belle couleur, & les servez chaudement pour Entremets.

Petits Oeufs.

Prenez un demi setier de bon lait ; faites-le chauffer, prêt à boüillir, avec un peu de vin & de sucre en poudre, & de l'eau de fleur d'orange Cassez quatre ou cinq œufs frais ; ôtez les blancs d'une partie, & les délayez avec le

lait, tout chaud; passez le tout à l'étamine, puis versez-le dans un plat que vous mettrez sur le réchaud. Il faut qu'il cuise doucement; étant cuit on lui donne couleur avec une pelle rouge. Délayez ensuite les jaunes d'œufs sans blanc & un peu de farine pour faire le gratin avec le reste du lait. Remettez le plat sur le feu pour le faire chauffer, de maniere que les œufs deviennent comme une crême; jettez y les jaunes, pondrez-les de sucre par-dessus, & l'eau de fleurs d'orange en servant.

Oeufs à l'Allemande.

Cassez des œufs dans un plat; mettez-y un peu de bouillon de purée; cassez de plus deux ou trois jaunes d'œufs dans un peu de lait, & les passez à l'étamine; ôtez ensuite le bouillon où ont cuit les œufs; mettez-y les jaunes d'œufs avec du fromage rapé, & leur donnez couleur avec une pelle rouge.

Oeufs au pain.

Mettez tremper de la mie de pain dans du lait pendant deux ou trois heures. Passez à l'étamine ou dans une pessoire bien fine; mettez-y un peu de sel & de sucre, un peu d'écorce de citron confite hachée menuë, & de l'eau de fleurs d'orange; frotez un plat de beurre, qui soit un peu chaud. Mettez les œufs dedans; laissez cuire & leur faites prendre belle couleur avec la pelle. Etant cuits, servez-les chaudement.

Oeufs au jus, autrement dit à la huguenote.

Mettez du jus de mouton, ou autre dans un plat; cassez-y des œufs, brouillez-les avec sel, poivre blanc, un peu de muscade rapée; passez la pelle rouge par-dessus, & les servez chaudement.

Autre façon.

Prenez des œufs frais; pochez-les dans de

l'eau boüillante, & mettez dans ladite eau un peu de vinaigre. Etant cuits dreſſez-les proprement dans un plat. Ayez un jus de veau, ou bien un jus naturel, que vous faites chauffer & y mettez du ſel & du poivre, & une ciboule entière. Paſſez-le au travers d'un tamis, & le vuidez ſur vos œufs, & les ſervez chaudement pour Entremets.

Oeufs au jus brouillés.

Prenez du jus avec trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & de jambon, ajoutez-y huit jaunes d'œufs, un peu de ſel & de poivre ; délayez bien le tout enſemble, & le faites cuire ſur un fourneau, comme une crême, en le remuant toujours ; étant cuit, mettez-y un peu de muſcade; s'il eſt de bon goût, dreſſez-le dans un plat ſervez chaudement pour Entremets.

Oeufs à la crême.

Prenez une chopine de crême douce avec un morceau de canelle en bâton, deux ou trois zeſts de citron, un morceau de ſucre ſelon la quantité qu'il en faut ; pelez un quarteron d'amandes douces avec une douzaine d'amandes amères ; pilez-les dans un mortier en les arroſant de tems en tems avec une goutte de lait ; étant pilées, délayez-les avec la crême & huit jaunes d'œufs frais, Paſſez le tout dans une étamine deux ou trois fois ; prenez un plat d'argent & le mettez ſur la cendre chaude. Vuidez les œufs à la crême dedans, couvrez les d'un couvercle de tourtiere avec feu deſſus. Lorſqu'ils ſont cuits, retirez-les & les laiſſez refroidir, & les ſervez pour Entremets.

Oeufs à la Portugaiſe.

Faites fondre du ſucre avec de l'eau de fleurs d'orange, deux jus de citrons & un peu de ſel ; mettez-les enſuite ſur le feu avec vos jaunes d'œufs, & les remuez avec une cuiller. Lorſque

les

les œufs quittent le plat ils sont cuits ; étant froids, on les dresse en piramide, & on les garnit d'écorce de citron & de massepain.

On les peut servir chauds & les glacer avec sucre & la pelle rouge ; d'autrefois on les mêle dans le mortier avec de la gelée de groseille, ou du jus de poirée cuit au sucre, pour après les passer dans une toile de crin, & les servir secs.

Autre maniere.

Mettez du sucre dans une casserole selon la quantité des œufs que vous voulez faire avec une goutte d'eau, un petit morceau de canelle en bâton que vous mettrez sur le fourneau afin que le sucre cuise. Pendant qu'il cuit, prenez quinze jaunes d'œufs, délayez-les dans une casserole avec la moitié d'un demi-setier de lait; passez-les dans un tamis afin qu'il n'y ait point de blanc. Le sucre étant cuit, mettez-y deux zests de citron verd, & le laissez toujours sur le feu en le remuant avec une cuiller. Vuidez les jaunes d'œufs qui sont délayés dans le syrop, & les remuez jusqu'à ce qu'il soient liés comme une crême ; retirez-les de dessus le feu ; il faut y mettre un peu de sel, les remuer toujours jusqu'à ce qu'ils soient presque froids ; on y met un jus de citron, on les dresse proprement dans un plat, servez-les froids pour Entremets ; ôtez de dedans le morceau de canelle.

Oeufs aux pistaches ou au verd galand.

Pilez des pistaches avec des morceaux d'écorce de citron confite, faites cuire du sucre avec du jus de citron ; quand le syrop sera à moitié fait, mettez-y des pistaches avec des jaunes d'œufs; remuez le tout jusqu'à ce qu'il quitte le poëlon, servez avec fleurs d'orange.

Petits œufs de pistaches.

Prenez une chopine de lait, un demi-setier de crême, une cuillerée de farine de ritz mis

dans une casserole, & délayé avec une goutte de lait; ajoutez-y quatre jaunes d'œufs frais; achevez de metre la chopine de lait, le demi-septier de crême, le tout bien délayé ensemble, & y mettez du sucre à proportion de ce qu'il faut; un morceau de canelle en bâton, deux zests de citron, un peu de sel.

Faites-les cuire sur un fourneau comme une crême; émondez un quarteron de pistaches, pilez-les dans le mortier avec une écorce de citron verd confite. Les œufs étant cuits, délayez les pistaches parmi ses œufs; mettez un plat sur le fourneau, vuidez-y les œufs, remuez-les toujours jusqu'à ce qu'ils s'attachent. Lorsqu'ils sont attachés par-tout, & qu'ils ont fait un gratin, retirez-les de dessus le feu & les sucrez; puis passez-y la pelle rouge pour leur donner belle couleur, & les servez chaudement pour Entremets.

Oeufs aux filets.

Faites un syrop de sucre avec du vin blanc; étant plus à moitié fait, battez-y vos œufs & les battez à l'écumoire plate, afin que les filets se fassent bien; faites-les sécher devant le feu, & les servez avec une eau de fleurs d'orange.

Oeufs à la Bourguignone.

Prenez un morceau de citron confit, quelques biscuits d'amandes amères, un peu de macarons & du sucre; pilez bien le tout ensemble, prenez quatre ou cinq œufs, ôtez-en les germes, brouillez le tout ensemble; passez-le par l'étamine avec un peu de lait & de sel. Faites cuire ces œufs comme des œufs au lait; glacez avec la pelle rouge pour qu'ils prennent une belle couleur.

Oeufs à la Suisse.

On les met comme au miroir, & les ayant pannés & poudrés de hachis de brochet & de

fromage rapé, on leur fait prendre belle couleur.

Oeufs à l'Italienne.

Faites un ſyrop avec ſucre & eau ; étant plus qu'à demi cuit, prenez des jaunes d'œufs dans une cuiller l'un après l'autre ; tenez-les dans ce ſyrop pour les cuire. On en fait ainſi tant qu'on veut en tenant toujours le ſucre bien chaud, puis on les dreſſe dans un plat, & on les ſert garnis de tranches de citron confit, couverts de piſtaches, fleurs d'orange paſſées dans le reſte du ſyrop avec un jus de citron par-deſſus.

Oeufs à l'eau de roſe.

Détrempez des jaunes d'œufs avec de l'eau de roſe, écorce de citron, macarons & un peu de ſel ; faites-les cuire à petit feu dans une tourtiere avec beurre affiné. Etant cuits, glacez-les avec ſucre & eau de roſe ou de fleur d'orange, & les ſervez chaudement.

Oeufs au jus d'oſeille.

Pochez des œufs en eau boüillante ; pilez enſuite de l'oſeille, mettez-en le jus dans un plat avec beurre, deux ou trois œufs cruds, ſel, muſcade ; mettez cette ſauſſe ſur vos œufs & les ſervez.

Oeufs au lait.

Prenez une cuillerée de farine & la mettez dans une caſſerole avec un peu de ſel ; délayez-la avez un peu de lait, caſſez-y huit œufs blancs & jaunes ; mettez-y du ſucre à proportion de ce qu'il en faut ; battez bien le tout enſemble & y mettez une pinte de lait avec une goutte de fleurs d'orange.

Mettez deſſus un fourneau une caſſerole pleine d'au ; prenez le plat où vous voulez ſervir les œufs, faites-y fondre la groſſeur d'une noix de beurre ; mettez le plat ſur la caſſerole, que le

cul du plat touche l'eau ; & y vuidez les œufs au lait. Mettez la pelle dans le feu ; étant rouge ; passez-la dessus & la remettez dans le feu. Il y faut passer la pelle jusqu'à ce qu'ils soient roux par-tout. Etant cuits, rapez-y du sucre dessus, & y repassez la pelle rouge ; étant bien glacés, servez-les chaudement.

Oeufs pochés à la sausse d'anchois.

Pochez des œufs dans de l'eau bouillante ; étant cuits tirez-les & les dressez dans le plat ; faites fondre dans une casserole du beurre frais avec des anchois, de la farine frite, jus de citron, & un peu de sel ; passez le tout par l'étamine, mettez cette sausse dessus vos œufs, & les servez.

Oeufs au verjus.

Délayez vos œufs avec verjus de grain, assaisonnez de sel & muscade ; faites-les cuire avec un peu de beurre, & les servez chaudement comme une crême.

Oeufs au blanc de Perdrix.

Prenez une Perdrix qui ait du fumet, vuidez-la & la bardez, & la faites cuire à la broche ; étant cuite, pilez-la dans un mortier, mettez dans une casserole une demi-cuillerée à pot de coulis clair de veau & de jambon, & une autre demi-cuillerée de veau avec un peu de sel, de poivre & de muscade, & le faites chauffer un peu ; délayez-y, la perdrix pilée, six jaunes d'œufs frais ; passez le tout à l'étamine, mettez un plat sur des cendres chaudes, vuidez les œufs dedans ; couvrez-les d'un couvercle, qu'il y ait du feu sur le couvercle ; lorsqu'ils sont pris, servez-les chaudement.

Oeufs au blanc de Poularde.

Faites ces œufs de la même maniere que ceux de blanc de perdrix, & accommodez de même

le blanc de poularde. On en fait de même de ceux de faisan.

Oeufs aux Amandes ou à la Demoiselle

Prenez des biscuits d'amandes, deux macarons, un peu de citron confit; pilez le tout ensemble; arrosez avec un peu d'eau de fleurs d'orange; mettez-y un morceau de sucre. Quand tout est pilé, mettez-y une petite pincée de farine, quatre œufs frais, une chopine de crême; passez le tout à l'étamine, & les faites cuire au bain-marie.

Oeufs au jus à la crême.

Prenez moitié coulis clair de veau & de jambon & moitié jus de veau avec un peu de sel, de poivre & de muscade, & y délayez six jaunes d'œufs frais & les passez à l'étamine; mettez un plat sur des cendres chaudes & y vuidez vos œufs; couvrez-les d'un couvercle, & du feu par-dessus. Voyez de tems en tems s'ils prennent; lorsqu'ils sont prêts, retirez-les & les servez chaudement pour Entremets.

Oeufs au basilic.

Faites durcir douze œufs, fendez-les en deux; ôtez-en les jaunes; pilez-les avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un peu de basilic, le tout haché, de la mie de pain desséchée dans de la crême, un bon morceau de beurre; assaisonnez de sel, poivre, & liez avec six jaunes d'œufs cruds. Mettez de cette farce au fond du plat que vous devez servir; remplissez de farce tous les blancs d'œufs cuits, emplissez-les comme s'ils étoient entiers; arrangez-les sur la farce, & pannez par-dessus avec de la mie de pain; mettez-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere, qu'ils soient de belle couleur. Quand ils sont cuits, égouttez-les de leur beurre, essuyez le bord du plat & servez.

Oeufs au jus broüillé.

Prenez trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & de jambon ; ajoutez-y huit jaunes d'œufs, un peu de ſel & de poivre ; délayez bien le tout enſemble, & le faites cuire ſur un fourneau comme une crême en le remuant toujours ; mettez-y un peu de muſcade, s'ils ſont de bon goût, dreſſez-les dans un plat & les ſervez chaudement pour Entremets.

Oeufs broüillés à la chicorée.

Faites blanchir de la chicorée, preſſez-la & la coupez en quatre ; paſſez-la avec un morceau de beurre, deux oignons coupés en petits dés ; ſingez cette chicorée & la moüillez d'un mitonnage, aſſaiſonnez-la de bon goût, & la laiſſez cuire, qu'il ne reſte plus de ſauſſe. Quand elle eſt cuite, prenez dix œufs, caſſez-les dans une caſſerole, & les aſſaiſonnez de bon goût ; mettez la chicorée dedans avec un morceau de beurre ; broüillez-les ſur le feu, & les ſervez garnis de mie de pain autour.

Oeufs à la chicorée en gras.

Pochez à l'eau des œufs frais, ſervez deſſous un ragoût de chicorée ; prenez quatre ou cinq pieds de chicorée ſuivant qu'ils ſont gros ; faites-les blanchir & les mettez cuire dans une braiſe. Quand ils ſont cuits, égouttez-les de leur graiſſe, coupez-les en trois, mettez-les faire un boüillon dans une eſſence. Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez de l'échalotte hachée dans le ragoût, & ſervez deſſous les œufs.

Oeufs broüillés au coulis.

Prenez douze œufs, ôtez les blancs de quatre ; mettez-les avec du coulis, ſel & poivre ; ne les moüillez point trop pour qu'ils ne tournent pas ; paſſez les œufs avec le coulis dans une étamine.

Quand vous êtes prêt à ſervir vous les tournez ſur le feu; s'ils ſont cuits, garniſſez-les tout autour avec des mies de pain coupées comme pour des épinars.

Oeufs brouillés aux pointes d'aſperges.

Caſſez une douzaine d'œufs, ôtez les blancs de quatre; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre & un peu de coulis; paſſez-les à l'étamine avec le coulis; faites-les brouiller ſur le feu. Quand ils ſont preſque cuits, il faut avoir des pointes d'aſperges blanchies & cuites dans du bouillon, & les mettre dans les œufs. Rachevez-les de brouiller, qu'ils ſoient aſſaiſonnés de bon goût, & les ſervez de mie de pain coupée comme pour les épinars.

Oeufs brouillés aux pointes d'aſperges en maigre.

Faites une ſauſſe blanche avec du beurre, un peu de farine, ſel, poivre, vinaigre; faites lier la ſauſſe; paſſez une douzaine d'œufs à l'étamine à ſec; mettez-les après dans la ſauſſe blanche, & les brouillez à l'ordinaire. Quand ils ſont preſque cuits, mettez-y les pointes d'aſperges cuites dans du bouillon, & ſervez garnis de mie de pain.

Oeufs aux champignons.

Pochez huit œufs frais à l'eau, prenez des champignons ce qu'il en faut pour faire un ragoût; épluchez, lavez & coupez-les en dés, & les mettez cuire avec de l'eau, un bouquet, un morceau de beurre manié de farine, un peu de ſel. Quand ils ſont cuits & toute la ſauſſe réduite, liez-les de quatre jaunes d'œufs & avec de la crême; mettez-y un jus de citron & ſervez autour des œufs. On peut faire de même des œufs aux mouſſerons & aux morilles.

Oeufs au citron.

Prenez un citron verd rapé; ou hachez de l'é

corce gros comme une piſtache ; mêlez-le avec dix œufs, & preſſez-y la moitié du jus de citron ; aſſaiſonnez les œufs de ſel & de poivre, un morceau de beurre, une petite cuillerée de boüillon ; faites boüillir les œufs, tournez-les avec un fouet à fouetter les blancs d'œufs ; ils ſe brouillent plus fins qu'avec une cuiller, & ſervez.

Oeufs au céleri.

Prenez trois ou quatre pieds de céleri, faites-les cuire à demi dans une eau blanche qui ſe fait avec de l'eau, de la farine, du beurre & du ſel. Etant cuits, retirez-les & les mettez égoutter ; coupez-les par morceaux, les mettez dans une caſſerole avec un peu de coulis clair de poiſſon ; faites mitonner pendant une demi-heure ; achevez de lier avec un coulis d'écreviſſes & un petit morceau de beurre gros comme une noix, en le remuant toujours ſur le feu ; ſi le ragoût eſt de bon goût, mettez-y un peu de vinaigre, & les dreſſez dans un plat & y mettez les œufs pochés par-deſſus, & les ſervez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Lorſqu'on ne veut pas ſe ſervir d'œufs pochés, on peut ſe ſervir d'œufs durs qu'on péle & qu'on coupe par moitié ; le ragoût de légume étant au fond du plat garniſſez des œufs qui ſont coupés par moitié le tour du plat & les ſervez pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

On peut les ſervir de même avec un ragoût de chicorée ou de laituës.

Oeufs pochés aux concombres.

Faites un ragoût de concombres en cette maniere. Pelez des concombres, partagez-les par la moitié ; ôtez-en les pepins, coupez-les par tranches, mettez-les mariner avec un oignon coupé par tranches, du poivre, du ſel & du vinaigre. Etant marinés, preſſez-les dans un linge, paſſez-

les

ſes dans une caſſerole avec du beurre ſur un fourneau ; étant un peu roux, moüillez-les d'un boüillon de poiſſon, & les mettez mitonner pendant une demi-heure. Etant cuits, dégraiſſez-les bien & les liez d'un coulis de poiſſon ou d'écreviſſes; pochez des œufs frais dans du beurre un à un ſelon la quantité que vous voulez faire, & les dreſſez proprement dans un plat, en les nettoyant tout autour avec un couteau; ſi le ragoût de concombres eſt de bon goût, & s'il a de la pointe, jettez-le deſſus vos œufs, & les ſervez chaudement pour Entrée & pour Hors-d'œuvres.

Oeufs aux laituës.

Prenez des laituës pommées & les faites blanchir, preſſez-les, coupez-les par tranches; paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre frais, aſſaiſonné de poivre, de ſel, d'un bouquet de fines herbes. Laiſſez mitonner à petit feu pendant une demi-heure; étant cuites, dégraiſſez-les & les liez d'un coulis d'écreviſſes ou de poiſſon; ayez des œufs frais pochés au beurre roux, appropriez-les proprement tout autour, & ſi le ragoût de laituës eſt de bon goût, dreſſez-le dans un plat & arrangez les œufs pochés par-deſſus, & les ſervez chaudement pour Entrée ou pour Entremets.

Oeufs aux Ecreviſſes.

Faites un ragoût de queuës d'Ecreviſſes avec des trufes & des champignons, quelques culs d'artichaux coupés par morceaux; paſſez les dans une caſſerole avec un peu de beurre, & le moüillez d'un peu de boüillon de poiſſon; aſſaiſonnez de poivre & de ſel, d'un bouquet de fines herbes; laiſſez-le mitonner pendant un quart d'heurre. Etant cuit, dégraiſſez-le bien; & liez-le d'un coulis d'écreviſſes; pochez des œufs frais à l'eau boüillante & les parez bien à

dreſſez-les dans un plat proprement, ſi le ragoût eſt de bon goût, jettez-le ſur les œufs, & le servez chaudement pour Entrée.

Oeufs aux Ecreviſſes en maigre.

Prenez une petite cuillerée de boüillon de poiſſon avec une petite croûte de pain, un champignon, un peu de perſil, une ciboule entiere; faites mitonner le tout enſemble; retirez-le de deſſus le feu, mettez-y du coulis d'écreviſſes ſelon la grandeur du plat que vous voulez faire; mettez un plat ſur une table avec une étamine, & mettez dans le plat ſix jaunes d'œufs frais; paſſez le coulis avec les œufs deux ou trois fois; mettez un plat ſur les cendres chaudes, y vuidez les œufs; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere garni de feu, ayez ſoin de lever de tems en tems le couvercle pour voir quand ils ſont pris; lorſqu'ils le ſont, ſervez-les chaudement pour Entremets.

Oeufs aux Ecreviſſes en gras.

Prenez moitié jus de veau & moitié coulis de veau & de jambon clair, ſelon la quantité que vous voulez faire; ne prenez qu'une moitié de ce jus de veau & de ce coulis; aſſaiſonnez d'un peu de ſel, poivre & muſcade; mettez l'autre moitié pour remplir le plat de coulis d'écreviſſes, délayez-y huit jaunes d'œufs frais & les paſſez à l'étamine. Mettez un plat ſur des cendres chaudes, vuidez les œufs dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere garni de feu; de tems en tems regardez s'ils ſont frits; lorſqu'ils le ſont, ſervez-les chaudement pour Entremets.

Oeufs au pain aux Ecreviſſes.

Prenez un demi-cent d'écreviſſes, faites-les blanchir, épluchez-les à forfait, gardez-en les queuës, pilez toutes les coquilles; tirez une eſſence avec du veau & jambon, moüillez-la

moitié jus, moitié boüillon. Quand elle est faite, délayez-la avec les écrevisses bien pilées, & les passez à l'étamine comme un autre coulis d'écrevisses; vous aurez un petit pain rond d'une demi-livre, qu'il soit chapelé; ôtez la mie de dedans sans rompre la croûte; passez-le sur le feu avec du beurre dans une casserole, égouttez-le & le remplissez d'un ragout de ris de veau, champignons, petits œufs, & le liez de coulis à l'ordinaire. Pochez huit œufs frais à l'eau, faites chauffer le pain rempli de ragoût avec du jus & un peu de coulis d'écrevisses. Quand il est chaud, dressez-le sur un plat rond, les œufs autour, les queuës d'écrevisses entre, & au dessus du pain le coulis d'écrevisses par-dessus, & le tout assaisonné de bon goût.

Oeufs aux trufes.

Faites un ragoût de trufes vertes de cette maniere; pelez les trufes, coupez-les par tranches, passez-les dans une casserole avec un peu de beurre; mouillez-les d'un peu de boüillon de poisson; laissez-les mitonner un quart d'heure à petit feu, & les dégraissez & les liez d'un coulis de poisson. Les œufs étant pochés au beurre roux, nettoyez-les proprement tout autour, & les dressez dans un plat; jettez votre ragoût de trufes par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

On fait de même des œufs pochés avec un ragoût de champignons, une autre fois avec un ragoût de mousserons, & une autre fois avec un ragoût de morilles.

Oeufs au miroir.

Remplissez de crême le fond d'une assiette; faites-la cuire avec beurre, couverte d'un couvercle de tourtiere avec feu. Quand cette crême s'affermira, ôtez-la de dessus le feu, faites dix

ou douze places, rempliſſez-les de jaunes artificiels; faites enſuite une ſauſſe avec beurre lié, fines herbes bien menuës, ſel, poivre, muſcade & un filet de vinaigre, ou ſans cela; & quand vous voudrez ſervir mettez-la ſur vos œufs tout chauds.

Oeufs à l'eſtragon.

Faites blanchir de l'eſtragon, hachez-le très-fin; caſſez des œufs dans une caſſerole, mettez de l'eſtragon blanchi, ſel & poivre; battez les œufs, mettez-y un peu de crême, & faites trois petites omelettes que vous roulerez, & dreſſez-les dans un plat que vous devez ſervir. S'il n'y a point de coulis maigre, on fait un petit roux de farine avec du beurre; moüillez avec de bon boüillon, un verre de vin; dégraiſſez la ſauſſe, faites-la cuire à petit feu. Quand elle eſt cuite & aſſaiſonnée de bon goût, paſſez-la au tamis; & ſervez deſſus les œufs.

Oeufs à la Grand'Mere.

Prenez huit œufs, ôtez le blanc de quatre; paſſez-les à l'étamine avec du coulis, une cuillerée à ragoût de jus; aſſaiſonnez de ſel & poivre; ayez ſoin qu'ils ſoient de bon goût; faites-les cuire au bain-marie comme une crême; étant cuits, retirez, donnez par-deſſus des coups de couteau en forme de petits carreaux, & mettez après un peu de jus clair.

Oeufs au lard ou à la Coigny.

Prenez huit œufs frais & les pochez un à un dans du ſain-doux, qu'ils ſoient de belle couleur; faites autant de petits croûtons de la grandeur d'un écu; prenez du petit lard que vous couperez en dés. Quand les œufs ſont frits, faites auſſi frire les croûtons de pain & le petit lard; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez-les croûtons de pain deſſus, les œufs ſur les croûtons & le petit lard par-deſſus; ayez une

ſſence ou mettez un filet de vinaigre, & dreſſez ſur les œufs.

Oeufs au parmeſan.

Mettez ce que vous voudrez d'œufs dans une caſſerole avec du parmeſan, un peu de poivre, point de ſel; battez-les avec un foüet comme un omelette, faites-en cinq petites omelettes; à meſure qu'elles ſont faites étendez-les ſur un couvercle, mettez par-deſſus du parmeſan rapé; roulez enſuite l'omelette & la mettez dans le plat que vous voulez ſervir; arrangez ces cinq omelettes & jettez encore par-deſſus un peu de parmeſan; eſſuyez le plat & le mettez au four ou ſous un couvercle.

Il ne faut qu'un bon quart d'heure pour glacer & cuire le parmeſan, il faut le ſervir chaudement.

Oeufs en peau d'Eſpagne.

C'eſt la même choſe que les œufs au blanc de perdrix. Voyez-y.

Oeufs frits à la ſauſſe-Robert.

Prenez une friture d'huile, pochez y des œufs un à un ſur un fourneau; ſervez deſſous une ſauſſe-robert; prenez des oignons coupés en dés paſſés au beurre; mettez-y à moitié de la cuiſſon une pincée de farine, faites-la rouſſir en tournant toujours; moüillez de boüillon & d'un verre de vin blanc, ſi on a de la ſauſſe à l'étuvée on en doit mettre un peu; faites cuire la ſauſſe. Quand tout eſt prêt à ſervir, mettez-y de la moutarde, & ſervez deſſous les œufs.

Oeufs en timbales.

Prenez huit œufs, ôtez-les blancs de quatre, paſſez-les à l'étamine avec un peu de jus & de coulis; aſſaiſonnez-les de ſel & de poivre; beurrez les timbales avec du beurre affiné; mettez les œufs dedans juſqu'à moitié des timbales, & mettez les timbales dans une caſſerole avec de

l'eau, qu'il n'y en ait que jusqu'à moitié des timbales ; faites ainsi cuire au bain-marie. Quand ils sont cuits, retirez-les sans les rompre, dressez-les & servez avec un peu de jus dessous.

Oeufs à la Philisbourg.

Si c'est en maigre prenez de la farce maigre qui soit faite d'un poisson cuit ; mettez-en dans le fond du plat que vous voulez servir ; cassez des œufs dessus cette farce comme si vous vouliez faire des œufs au miroir ; il n'y faut point de sel ; ayez du parmesan rapé, mettez-en dessus les œufs. Pendant que les œufs cuisent sur un fourneau, passez une pelle rouge dessus le parmesan pour le glacer ; prenez garde que les œufs ne durcissent.

Si c'est en gras, prenez une farce grasse, que la viande en soit cuite, & les faites de même.

Oeufs à la Duchesse.

Mettez dans une casserole un quarteron de sucre, un demi-setier d'eau, des zests de citron, un morceau de canelle ; faites boüillir le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit réduit en syrop ; retirez les zests de citron & la canelle, mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange ; prenez douze ou quinze jaunes d'œufs, passez-les au tamis avec une chopine de crême ; mettez les œufs & la crême dans la casserole au syrop avec un peu de sel ; faites cuire ces œufs en les tournant toujours. Quand ils sont pris comme une crême, mettez-y un peu de jus de citron & servez.

Oeufs à la Robert.

Prenez deux ou trois gros oignons, coupez-les en dés & les passez sur le feu avec un morceau de beurre; mettez-y une pincée de farine, & moüillez avec du jus, un verre de vin de Champagne, faites-les cuire à petit feu. Quand ils seront cuits, faites durcir une douzaine d'œufs ;

pelez-les & les coupez en quatre comme pour des œufs à la tripe; faites-leur faire quelques bouillons avec les oignons; assaisonnez le tout de sel & de poivre, & quand on est prêt à servir, mettez-y de la moutarde.

Oeufs en filets.

Prenez deux champignons & deux oignons; coupez-les en filets, passez-les avec un morceau de beurre; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin de Champagne, du boüillon & du coulis; faites-cuire à petit feu; prenez ensuite une douzaine d'œufs durcis, séparez les blancs d'avec les jaunes, laissez les jaunes entiers, coupez les blancs en filets, mettez-les faire quelques boüillons avec le ragoût; assaisonnez avec sel, gros poivre. Quand vous êtes prêt à servir, mettez les jaunes entiers dans le ragoût pour les faire chauffer, & servez à courte sausse.

Oeufs au Pere Douillet.

Cassez dans une casserole sept œufs frais, mêlez-les avec une cuillerée de coulis, une de réduction, autant de jus de veau, sel & poivre; passez ces œufs dans une étamine un quart d'heure avant que de servir; prenez le plat que vous devez servir, mettez-le sur un feu modéré. Quand il est chaud mettez les œufs; passez pardessus une pelle rouge à mesure qu'ils cuisent, servez-les dabord qu'ils sont cuits & encore tremblans.

Oeufs à la bonne femme.

Coupez quatre gros oignons en dés, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits avec un morceau de beurre; faites-les cuire à petit feu & les remuez souvent pour qu'ils ne se colorent point. Quand ils sont cuits, mettez-y une bonne pincée de farine, moüillez avec de

la crême double; assaisonnez de sel, gros poivre & muscade ; tenez le ragoût bien lié.

Prenez ensuite deux œufs , foüettez-en les blancs , mettez les jaunes avec le ragoût , mêlez les blancs avec tout le reste ; battez bien le tout ensemble ; mettez dans le fond d'une petite casserole deux morceaux de papier blanc ; frotez par-tout de beurre , versez les œufs dedans & les faites cuire au four. Quand ils sont cuits , versez-les sens dessus dessous dans le plat ; ôtez le papier , mettez dessus ces œufs une bonne essence claire & servez.

Oeufs à la carpe , sausse à la persillade.

Ecaillez & vuidez une petite carpe , levez-en la peau ; hachez la chair très-fin , mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail ; le tout haché très-fin ; passez la carpe & les fines herbes sur le feu ; mettez-y une pincée de farine , moüillez avec deux verres de vin de Champagne , un peu de boüillon ; assaisonnez de sel , poivre ; faites cuire le hachis. Quand il est cuit & la sausse réduite , mettez-y quelques jaunes d'œufs pour le bien lier ; mettez dans une casserole quinze œufs , sel , fines épices , une cuillerée de crême ; battez bien les œufs , prenez-en la moitié pour faire une omelette ; étendez-la sur un plat ; mettez-y la moitié du hachis , roulez-la & la coupez en trois , faites-en autant de l'autre moitié ; arrosez les six morceaux avec du beurre ; pannez-les moitié mie de pain & moitié parmesan , mettez-les sur une tourtiere pour leur faire prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtiere ; mettez-les dans le plat que vous devez servir , & mettez dessous une sausse à la persillade. Voyez *Sausse à la persillade.*

Oeufs en surtout.

Prenez quatre œufs, mettez les blancs à part, hachez une pincée de capres, deux anchois, persil, ciboules, le tout haché très-fin, mêlez-les avec les jaunes d'œufs; mettez dans le plat que vous devez servir du beurre bien étendu; cassez dessus six œufs; foüettez les quatre blancs d'œufs que vous avez mis à part; mettez-y les jaunes d'œufs délayés avec les capres & les anchois, foüettez bien le tout ensemble, mettez-y un peu de sel, gros poivre & muscade; mettez ces œufs sur les autres qui sont dans le plat; faites-les cuire feu dessus & dessous, ces œufs ne doivent pas durcir, il ne faut qu'un moment pour leur cuisson.

Oeufs à la Monime.

Cassez quinze œufs dans une casserole, mettez y une cuillerée de crême, persil, ciboules, sel, fines épices; battez bien les œufs, pour en faire des omelettes. Prenez de la viande cuite à la broche, & refroidie; soit volaille, ou gibier; faites un hachis de cette viande. Quand le hachis est fini & assaisonné de bon goût, mettez-y quelques jaunes d'œufs, pourvu que le hachis soit bien lié; prenez ensuite la moitié des œufs battus, faites-en une omelette; étant cuite, étendez-la sur un plat; mettez par-dessus la moitié du hachis. Roulez l'omelette, & la coupée en trois, en figure de paupiette; arrosez le dessus avec du beurre, & pannez de mie de pain; faites-en autant de ce qui reste d'œufs & de hachis. Mettez ces six morceaux d'œufs sur une tourtiere; faites-les cuire au four sous un couvercle de tourtiere, pour leur faire prendre couleur. Ayez une bonne sausse à la monime; mettez-la dans le fond du plat, que vous devez servir; dressez les morceaux d'œufs dessus. Voyez *Sausse à la Monime*.

Oeufs à ma Commere.

Caſſez dix œufs dans une caſſerole ; mettez un peu de ſel fin, du ſucre en poudre, quelques piſtaches en filets, deux biſcuits d'amandes amères écraſés, de la fleur d'orange grillée hachée, du citron confit haché, un peu de canelle en poudre, du beurre frais fondu ; battez bien le tout enſemble. Prenez le plat que vous devez ſervir ; mettez-le ſur un feu modéré. Verſez vos œufs dedans. Couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, & du feu deſſous. Quand ils ſont cuits à moitié, glacez-les avec du ſucre & la pelle, & les ſervez un peu tremblans.

Oeufs à la payſanne.

Mettez dans un plat un demi-ſetier de crême double. Quand elle a bouilli ; caſſez-y huit œufs frais ; aſſaiſonnez-les de ſel, gros poivre ; à meſure qu'ils cuiſent, paſſez la pelle rouge par-deſſus. Prenez garde que les jaunes ne durciſſent, & ſervez-les dans le moment.

Oeufs au ſang.

Mettez tout chaud le ſang de dix pigeons dans une caſſerole, avec le jus d'un citron. De crainte qu'il ne tourne, paſſez le ſang au-travers d'un tamis ; mettez-le avec douze œufs les blanc fouettés, ſel poivre, une cuillerée de crême, des petits morceaux de beurre. Battez bien vos œufs ; mettez un quarteron de bon beurre dans une poële ; faites-en une omelette. Quand elle eſt cuite, roulez la dans le plat que vous devez ſervir.

Oeufs au foye.

Otez l'amer de tel foie que vous voudrez ; volaille ou gibier ; lavez & hachez ces foies ; paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le

tout haché très-fin. Quand les foies sont passés, & refroidis, cassez-y une douzaine d'œufs assaisonnés avec sel, fines épices, une cuillerée de crême; battez bien le tout ensemble; mettez un quarteron de bon beurre dans une poële; faites une omelette avec les œufs & servez.

Oeufs à la Périgord.

Pelez trois trufes, coupez-les en petits dés; & du jambon par tranches; passez l'un & l'autre avec un peu de beurre; mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis; mettez-y un bouquet de fines herbes, du gros poivre; dégraissez le ragoût; faites-le cuire à petit feu. Quand il est cuit & bien lié, prenez sept œufs frais; faites-les frire un à un dans du sain-doux; prenez garde que les œufs ne durcissent. Mettez-les égoutter de leur graisse; piquez les par-dessous avec la pointe du couteau, pour en faire sortir le jaune. Remplissez le dedans des œufs avec le ragoût de trufes & de jambon; dressez-les dans le plat que vous devez servir, de façon qu'ils paroissent dans leur naturel. Faites-les chauffer entre deux plats sur la cendre chaude; quand on est prêt à servir, mettez par-dessus une sauce de vin de Champagne.

Oeufs à la moëlle.

Echaudez des amandes douces; pilez-les, & les arrosez de tems en tems avec de la moëlle de bœuf, du citron confit haché, de la fleur d'orange grillée & hachée, deux abricots confits au sec; pilez le tout ensemble; mettez-y un peu de sel, & de sucre Prenez douze jaunes d'œufs, mettez-les aussi dans un mortier, avec un demi-setier de crême. Quand le tout est bien mêlé, fouettez les douze blancs à la neige, & les mettez avez tout le reste. Frotez une poupe-

tonniere de beurre; mettez-y dedans les œufs; Faites-les cuire au four. Quand ils ſont cuits, renverſez-les dans le plat que vous devez ſervir, glacez avec du ſucre & la pelle rouge, & ſervez.

Oeufs au fromage fondu.

Metttez un plat ſur un fourneau de feu modéré, où il y aura une demi-livre de fromage de gruyere rapé, un demi verre de vin de Champagne, perſil, ciboules, gros poivre, un peu de muſcade, du bon beurre; remuez le tout enſemble ſur le feu; quand le fromage eſt fondu, mettez-y trois œufs; quand les œufs ſont cuits; faites un cordon de moüillettes de pain; paſſez au beurre & ſervez.

Oeufs en panade.

Prenez des mies de pain, arrondiſſez-les de la grandeur d'un liard; faites-en une trentaine; paſſez-les ſur le feu, avec du bon beurre; mettez dans une caſſerole quinze œufs, les croûtons de pain, perſil ciboules, deux cuillerées de bonne crême, des petits morceaux de beurre, ſel, gros poivre. Battez vos œufs; faites-en une omelette avec de bon beurre; quand elle eſt cuite, roulez-la dans le plat & la ſervez.

Oeufs à la Sicilienne.

Pochez des œufs frais à l'eau boüillante, un peu plus fermes que pour les manger au jus; les ayant mis dans l'eau fraîche, coupez-les proprement tout autour, & en long par le milieu, de maniere qu'il y ait un côté coupé plus profond que l'autre; ôtez en le jaune & lavez les blancs dans de l'eau tiede; rempliſſez-les enſuite d'une crême de piſtaches cuites, trempez légérement dans l'œuf battu la moindre moitié, & la colez ſur l'autre; arrangez-les dans le plat où ils doivent être ſervis, le petit côté en deſſous &

les tenez chaudement. Faites un ſyrop avec du vin de Champagne, ſucre & canelle.

Quand le ſyrop eſt fait, verſez-le ſur les œufs, & y jettez enſuite de la nompareille, & ſervez pour Entremets.

Quand ces œufs ſont remplis de crême, on peut les mettre chacun ſur une tranche de biſcuit, faire cuire du ſucre au caramel, & avec une fourchette trempée dedans faire deſſus les œufs de petits filets de caramel en ſecouant la fourchette deſſus. On y poudre enſuite de la nompareille, on les dreſſe dans un plat, & on ſert à ſec pour Entremets.

Oeufs à la Régence.

Coupez en petits dés gros comme deux doigts de petit lard; au défaut de petit lard faites ſuer du jambon dans une caſſerole, mettez y de petits quarrés d'oignons & de champignons de la même groſſeur du petit lard coupé; mouillez cela d'une cuillerée de bon jus pour les faire cuire; étant cuit, liez cette ſauſſe avec une eſſence de jambon; caſſez huit œufs frais dans le plat où vous aurez mis du lard fondu auparavant; mettez le plat ſur le fourneau avec un peu de feu deſſous. Faites chauffer d'autre lard fondu bien chaud que vous jetterez ſur les œufs. Réitérez pluſieurs fois juſqu'à ce que les œufs ſoient cuits deſſus & deſſous; étant cuits, égouttez tout le lard fondu, eſſuyez proprement le plat, jettez la ſauſſe deſſus, Mettez un filet de vinaigre, qui pique, ſervez pour Entremets.

Oeufs en toute ſaiſon.

Ayez quelques ris de veau blanchis, des foies gras, des trufes vertes, des crêtes à moitié cuites, des petits champignons, un demi-quarteron de piſtaches des plus belles; paſſez le tout enſemble dans une caſſerole avec lard fondu; étant paſſé, moüillez-le de jus de veau, & le

laissez mitonner trois quarts d'heure. Etant cuit ; liez-le dans une essence de jambon pour faire de petits œufs ; faites durcir une douzaine d'œufs frais ; quand ils sont durs, pressez les jaunes & les pilez dans un mortier, & les assaisonnez de sel, poivre, muscade, & blanc de ciboules hachée, un peu de lait & de crême douce, de la mie de pain bien blanche ; pilez bien le tout ensemble ; formez vos petits œufs ; en les roulant dans la main, de différentes grosseurs, & les mettez cuire dans un bon assaisonnement, ou dans de l'eau bouillante. Lorsqu'ils sont pris, mettez-les égoutter dans une passoire, ou sur un tamis. Vous les rangerez dans un plat, & jettrez votre ragoût dessus.

Tourte d'œufs.

Faites durcir une douzaine d'œufs ; étant durs ; pélez-les & les mettez dans de l'eau fraiche ; retirez-les & les mettez essuyer entre deux linges. Coupez-les par la moitié, & en ôtez les jaunes. Prenez les blancs, & les mettez sur une table avec un peu de persil. Hachez-les bien ensemble. Foncez une tourtiere, d'une abaisse de pâte feuilletée. Mettez au fond un peu de beurre frais ; arrangez-y les jaunes d'œufs, & y mettez de l'écorce de citron vert, confite hachée entre deux. Mettez-y par-dessus les blancs d'œufs hachés ; assaisonnez d'un peu de sel. Mettez du sucre en poudre dessus à proportion de ce qu'il en faut, & du beurre frais. Couvrez la tourte d'une abaisse de feuilletage. Faites un bord au tour ; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire ; dresse-la dans un plat & la servez chaudement.

Oeufs en rocher.

Faites un syrop de sucre & de vin blanc ; mettez-y des jaunes d'œufs autant que vous

souhaiterez en accommoder ainsi ; laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon. Etant cuits, mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange, un jus de citron ; passez-les à l'étamine, sur un plat, & les servez en rocher, avec des morceaux d'écorce de citron confite.

Oeufs en salade.

Prenez sept ou huit œufs durs, avec de la chicorée bien blanche, ou laituës que vous hachez. Mettez-en dans le fond du plat que vous devez servir. Prenez un œuf dur entier que vous découpez, & le mettez dans le milieu, & ceux que vous mettez autour, coupez-les par moitié & les arrangez dessus la salade, d'une façon simétrisée ; mettez entre de toutes sortes de fournitures ; assaisonnez de sel, gros poivre, huile & vinaigre.

On fait encore des salade aux œufs, avec anchois, capres, fenoüille, laituës, beterrave, pourpier & cerfeuil, le tout chacun en son particulier, & bien assaisonné.

Oeufs à l'huile au vert.

Pochez des œufs à l'huile les uns après les autres. Etant frits, dressez-les dans leur plat ; ayez une sausse verte au persil, jettez dessus & servez. On en fait de verts qu'on poche dans une eau verte faite exprès, & une sausse blanche à la créme dessous, & l'on sert.

Oeufs au soleil.

Faites frire huit œufs au sain-doux ; faites ensuite une pâte à bignets, mettez-y du petit lard coupé en dés à demi-passés ; trempez les œufs dans cette pâte ; prenez du lard avec les œufs & les faites frire de belle couleur, & servez avec persil frit.

Omelette.

Ce sont des œufs broüillés & fricassés à la

poële. En latin *Intritabra* & *Saccaragine frixa.* Il s'en fait de différentes façons : les voici.

Omelette farcie à la Suisse.

Faites une demi-douzaine de petites omelettes avec des œufs & un peu de crême ; assaisonnez d'un peu de sel, faites-les minces & larges ; étant faites, mettez dans une farce d'oseille à l'ordinaire du parmesan rapé, & un peu de mie de pain bien fine, quelques jaunes d'œufs durs hachés ; mêlez bien le tout ensemble ; étendez vos omelettes sur une serviette, & les farcissez dessus & les roulez. Etant roulées, vous aurez un plat ; faites frire des témoins de pain long, trempez-les d'un côté & les mettez attacher sur le bord du plat. Il faut les tremper dans l'œuf battu ; ensuite arrangez vos omelettes coupées en deux dans le fond du plat ; mettez-y de la farce dans les intervalles & dessus avec un peu de crême ; ayez une omelette sans être farcie que vous mettrez par-dessus pour couvrir ; panez-la de parmesan ; arrosez d'un peu de beurre & la mettez au four une demi-heure. Etant cuite de belle couleur servez chaudement. On peut les panner & les faire griller de leur long, ou les faire frire pannées à l'œuf.

Omelette au sucre.

Fouettez des œufs, mettez-y de l'écorce de citron haché menu, un peu de crême de lait & du sel ; le tout bien battu ensemble, faites l'omelette avec de bon beurre frais ; avant que de la verser sur le plat on la sucre, puis on la tourne du côté qu'elle a pris couleur en la mettant sur l'assiette, ensuite on la sucre de ce côté-là pour la servir chaudement.

Omelette de champignons à la crême.

Faites un ragoût de champignons coupés en deux ; battez ensuite des œufs avec persil & sel, mêlez-y les champignons ou les brouillez avec

les œufs, puis faites l'omeletre à l'ordinaire; liez le ragoût de champignons avec trois jaunes d'œufs & de la crême, & servez sur l'omelette.

On peut faire de semblables omelettes aux mousserons & morilles à la crême, aux petits pois à la crême, aux pointes d'asperges à la crême, & culs d'artichaux apprêtés de même. On fait encore des omelettes aux trufes blanches à la crême, aux trufes noires de même, aux épinars & à l'oseille.

Omelette au jambon.

Faites un hachis de maigre de jambon cuit; mêlez une partie dans vos œufs; assaisonnez d'un peu de sel, poivre, persil haché; faites votre omelette comme les précédentes; dressez-la dans un plat, qu'elle ne déborde point le fond du plat. Du reste du jambon haché faites-en un cordon tout autour. Ayez tout prêt un saingaras, jettez-en le jus sur l'omelette, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette de féves vertes & autres choses à la crême.

Otez la peau des féves, & les sortez de l'écorce; passez-les avec de bon beurre, du persil & de la ciboule; ajoutez de la créme, assaisonnez doucement; faites les cuire à petit feu. Formez une omelette avec des œufs frais; qu'il y entre de la crême, & la salez à discrétion. Etant faite, dressez-la sur son plat, liez les féves avec un ou deux jaunes d'œufs; versez-les sur l'omelette, qu'elles tiennent jusque sur les bords, & servez chaudement.

Omelette de rognons de Veau.

Prenez un rognon de veau avec sa graisse cuite, hachez-le avec du persil; prenez huit à dix œufs, cassez-les dans une casserole, & les

assaisonnez d'un peu de sel; mettez-y le rognon haché & trois à quatre cuillerées de crême & un peu de sucre. Faites l'omelette avec de bon beurre; dressez-la dans un plat, & la sucrez & la glacez avec la pelle rouge; servez chaudement pour Entremets.

Omelette à la Robert.

Prenez des œufs, battez les blancs à part & y mêlez les jaunes avec quelques biscuits d'amandes amères, de l'écorce de citron vert haché avec un peu de crême & du sucre en poudre; remuez toujours cette omelette sur le feu; lorsqu'elle a une belle couleur par-dessous, retournez-la pour qu'elle cuise des deux côtés, qu'elle ait une belle couleur, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette à la Noaille.

Mettez dans une casserole une cuillerée de farine de ritz; délayez avec une goutte de lait; mettez-y deux jaunes d'œufs frais, délayez bien avec une chopine de lait; ajoutez-y un demi-setier de crême douce, un morceau de canelle en bâton, du sucre à proportion; faites-les cuire sur un fourneau en les remuant toujours. Quand cela commence à boüillir, retirez-le & le mettez refroidir; hachez-y de l'écorce de citron vert confite avec des biscuits d'amandes amères, & d'autres biscuits, un peu de fleurs d'orange; mêlez le tout avec de la crême, ôtez le bâton de canelle; prenez des œufs frais, fouettez les blancs; remettez des jaunes d'œufs en les fouettant toujours, & y vuidez la crême qui est préparée; mêlez le tout ensemble, frotez partout de beurre une poupetonniere ou une casserole, vuidez-y l'omelette & la mettez au four. Lorsqu'elle est cuite, renversez-la dans un plat & la servez chaudement pour Entre-

mets. On peut ſi l'on veût la glacer avec du ſucre & la pelle rouge.

Omelette roulée.

Ayez des croûtes de pain bien ſéches de la grandeur d'une petite piece, un peu de perſil haché, de la ciboule & des champignons; battez des œufs & y mettez la moitié d'un demi-ſetier de crême, du ſel, un peu de poivre; battez les œufs & y mettez un peu de perſil haché; faites fondre du beurre dans la poële; faites-y cuire des ciboules & des champignons; mettez les croûtons de pain, un tiers des œufs battus, remuez toujours ſur le feu. Etant cuite & de couleur, roulez & la dreſſez dans un petit plat. Faites trois autres omelettes de même pour garnir un plat, & les ſervez pour Entremets.

Omelette à la moëlle.

Pelez un quarteron d'amandes douces, & une demi-douzaine d'amandes amères; pilez-les en les arroſant d'un peu de lait & d'eau de fleurs d'orange; étant pilées, ajoutez de l'écorce de citron vert hachée, quelques confitures ſéches, comme abricots, pommes & autres; mettez-y gros comme le poing de moëlle de bœuf; repilez le tout enſemble, délayez avec un demi-ſetier de crême. Prenez des œufs frais, foüettez-en les blancs, mettez les jaunes avec la pâte d'amande & de moëlle de bœuf pilée; mêlez le tout enſemble, & y mettez un peu de ſel; frotez une poupetonniere ou une caſſerole de beurre, vuidez-y l'omelette & la faites cuire au four. Etant cuite, dreſſez-la en la renverſant dans un plat & la glacez avec du ſucre en poudre & la pelle rouge, & la ſervez chaudement pour Entremets.

Omelette aux Huîtres.

Faites blanchir des huîtres dans leur eau, net-

soyez-les proprement une à une ; passez les deux tiers de ces huîtres dans une casserole avec du beurre ; mouillez-les d'un peu de leur eau & d'un peu de coulis, mettez-y du poivre ; il ne faut pas que ces huîtres cuisent trop. Ce ragoût doit être d'un bon goût ; cassez des œufs, assaisonnez-les d'un peu de sel & de persil haché ; ayez des croûtons de pain de la grandeur d'une petite piece ; donnez trois à quatre coups de couteau dans le tiers des huitres qui restent, mettez-les dans les œufs avec un peu de créme, battez le tout ensemble ; faites fondre du beurre dans une poële, étant fondu versez les œufs, remuez toujours en les faisant cuire ; l'omelette étant faite, repliez-la & la rendez de la grandeur du fond du plat, & la renversez sur une assiette ; & le ragoût étant prêt, faites un cordon autour de l'omelette, versez dessus le jus, & servez chaudement pour Entremets.

Omelette aux Ecrevisses.

Faites un ragoût de queuës d'écrevisses, de champignons & de trufes vertes. Voyez au mot *Ragoût*. Ce ragoût étant fait, hachez le tiers des écrevisses, cassez des œufs, mettez-y un peu de crême & de persil haché, battez le tout ensemble ; mettez du beurre dans une poële, faites l'omelette. Etant cuite repliez-la & la dressez dans le plat que vous voulez servir ; que le ragoût soit chaud & de bon goût, & le jettez sur l'omelette que vous servirez chaudement pour Entremets.

Omelette en galantine.

Il faut pour cette omelette six différens ragoûts, un peu de jambon coupé en petits dés, l'autre de trufes, l'autre de foie gras coupé en dés avec quelques garnitures, l'autre de champignons, l'autre de mousserons, & l'autre de

ris de veau coupés en dés avec quelques garnitures. Voyez au mot *Ragoût*, tous ces différens ragoûts. Faites six omelettes de huits œufs chacune dans six plats; mettez dans chacune leur différent ragoût haché, avec un peu de persil haché, un peu de crême, de petits croûtons de pain; battez toutes ces omelettes, & faites chauffer les six ragoûts qui doivent être de bon goût, & n'avoir pas la sausse trop longue. On sert ordinairement ces omelettes dans une terrine ou dans un même plat; à mesure qu'on les fait on les renverse les unes sur les autres avec chacune leur ragoût différent pardessus, & l'on sert chaudement pour Entremêts.

Omelette au sang.

Cette omelette est la même chose que les œufs au sang. Voyez-y

Omelette farcie.

Prenez du blanc de chapon ou d'autre volaille rôtie hachez-le menu; mêlez-y des foies gras, des trufes, le tout haché & autres garnitures; le tout passé en ragoût & cuit, faites l'omelette. Avant que de la dresser sur son plat mettez une mie de pain tout contre ou de la croûte; versez ensuite dans la même poële le ragoût, & dressez l'omelette sur son plat avec adresse. En servant cette omelette on l'arrose d'un peu de jus, & on sert chaudement.

On peut farcir des omelettes de toutes sortes de ragoûts.

Omelette glacée.

Prenez des œufs, foüettez en les blancs, mêlez les jaunes avec, mettez-y du citron vert haché fin, de l'eau de fleurs d'orange, du sucre fin, quelques petits morceaux de beurre; foüettez l'omelette. Quand elle est cuite & de belle

couleur, dreſſez-la, glacez avec du ſucre fin & la pelle rouge; prenez garde qu'elle ne ſoit pas baveuſe, & ſervez.

Omelette aux Harengs ſorets.

Ouvrez-les par le dos & les faites griller; hachez-les & les mettez dans l'omelette comme ſi vous coupiez du jambon : il ne faut point de ſel dans les œufs; finiſſez cette omelette comme les autres.

Omelette à l'oſeille.

Faites cuire avec du beurre de l'oſeille, de la laituë & du cerfeüil que vous hachez; aſſaiſonnez de ſel & de poivre, liez en finiſſant avec des jaunes d'œufs, de la crême & un peu de muſcade. Faites une omelette à l'ordinaire; quand elle eſt cuite, mettez la farce deſſus avec quelques croûtons paſſés au beurre; renverſez l'omelette dans un plat, & ſervez pour Hors-d'œuvres.

Omelette aux croûtons.

Battez des œufs ce que vous jugerez à propos; aſſaiſonnez-les de ſel, gros poivre, perſil, ciboules hachées; mettez-en la moitié dans une poële & faites une omelette de belle couleur deſſous, & moëlleuſe deſſus; arrangez-y des filets de pain paſſés ſur le feu avec du beurre; roulez l'omelette & la dreſſez dans un plat; du reſte de vos œufs faites une ſeconde omelette de la même façon, & la ſervez dans le même plat.

Omelette au four au blond de veau.

Battez bien vos œufs avec perſil, ciboules, ſel, gros poivre; faites-en trois omelettes que vous étendrez chacune ſur un couvercle de caſſerole. Quand elles ſont à demi froides, mettez deſſus une farce de volaille cuite; roulez vos

omelettes & les mettez sur un plat ; passez dessus un doroir trempé dans de bon beurre ; pannez de mie de pain, faites cuire de belle couleur au four ; ôtez-en la graisse, servez avec une sausse un peu claire & bien finie de blond de veau pour Entremets.

Omelette au fumet.

Faites cuire dans une casserole deux ou trois oignons hachés avec un peu de beurre ; mettez-y ensuite des foies de gibier, de lievre, de lapin ou de chevreuil hachés très-fin. Quand ils sont cuits avec l'oignon & refroidis, cassez-y des œufs ; assaisonnez de sel, muscade, gros poivre ; finissez votre omelette à l'ordinaire, & servez pour Entremets.

OIGNON, *Cepa*. Racine bulbeuse, ronde, large & applatie, couverte d'une peau mince & composée de plusieurs tuniques appliquées les unes sur les autres avec une touffe de petites fibres à la partie inférieure. Sa tige s'éleve à deux ou trois pieds accompagnée de quelques feüilles vertes, creuses & tubuleuses, portant à son sommet une grosse avec un bouquet de fleurs blanches & quelquefois purpurines, composée chacune de six feüilles.

Cette racine n'a point de grosseur déterminée ; il y a des oignons gros comme des pommes médiocres, & d'autres qui ne le sont pas plus que des noix. Les uns & les autres ont un goût âcre, très-piquant, & une odeur si forte qu'elle pénétre les yeux jusqu'à en exprimer des larmes.

Il y a des oignons rouges & des oignons blancs ; ces derniers sont les moins forts.

L'oignon a ses bonnes & ses mauvaises qualités ; il fortifie l'estomac, pourvu qu'on en use modérément ; mais il est rempli d'un sel acide volatil, sujet à enflammer la masse du

ſang, & à cauſer des maux de tête. Cet aſſaiſonement peut être bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques ; mais les jeunes gens & ceux qui ſont d'un tempérament ſec en doivent éviter le fréquent uſage.

Ragoût d'oignons.

Faites cuire des oignons ſous la braiſe dans des cendres chaudes. Quand ils ſont cuits, pelez-les proprement, mettez-les dans une caſſerole & les mouillez d'un coulis clair de veau & de jambon, & laiſſez mitonner. Quand ils ſont mitonnés, liez-les d'un peu de coulis Vous pouvez y mettre un peu de moutarde ; ſi vous voulez ſervez-vous de ce ragoût pour toutes ſortes d'Entrées aux oignons.

Sauſſe aux oignons.

Prenez du jus de veau & le mettez dans une caſſerole avec deux oignons coupés par tranches, ſel & poivre, & laiſſez mitonner à petit feu. Votre ſauſſe mitonnée, paſſez-la dans un tamis, mettez-la dans une ſauſſiere & ſervez chaudement.

Potage de ſanté aux oignons.

Prenez chapon, ou poularde, ou poulet, ou jarrêt de veau ; lavez-le dans cinq ou ſix eaux tiedes ; laiſſez-le tremper & le faites blanchir ; retirez-le & le mettez dans de l'eau froide ; eſſuyez-le entre deux linges, pliez-le dans une barde de lard ; ficelez-le & le mettez cuire dans une marmite avec de bon boüillon.

Pelez des oignons blancs la quantité qu'il en faut pour faire le cordon de votre potage, faites les blanchir & les retirez ; mettez-les cuire dans une petite marmite avec de bon boüillon.

Mitonnez

Mitonnez des croûtes de bon boüillon dans un plat; tirez votre chapon, ôtez la ficelle & la barde, dressez-le sur le potage, garnissez d'une bordure d'oignons dont vous ôterez la premiere peau afin qu'ils soient plus blancs ; passez un peu de boüillon d'oignons dans un tamis & le jettez par-dessus avec un jus de veau, & servez chaudement.

Potage d'oignons au blanc en maigre.

Pelez deux ou trois douzaines d'oignons d'une moyenne grosseur ; faites-les blanchir dans de l'eau boüillante ; tirez-les ensuite, & après les avoir égouttés, mettez-les cuire dans une petite marmite avec du boüillon de santé. (Voyez au mot *boüillon.*) Faites un coulis blanc; prenez deux onces d'amandes douces, pelez-les & les pilez dans un mortier les arrosant de tems en tems de lait ; ajoutez-y trois ou quatre jaunes d'œufs durs & un peu de mie de pain trempée dans du boüillon ; le tout bien pilé passez-le à l'étamine avec deux ou trois cuillerées de boüillon de santé, & conservez chaud ce coulis dans une petite marmite.

Mitonnez des croûtes du boüillon, où ont cuit les oignons ; garnissez le plat d'un cordon d'oignons ; mettez un petit pain dans le milieu, jettez le coulis blanc par-dessus, & servez chaudement.

Potage d'oignons au roux en maigre.

Pelez trois ou quatre douzaines d'oignons égaux en grosseur, farinez-les & les faites frire dans du beurre affiné. Quand ils sont frits & bien colorés, mettez-les dans un petit pot & les arrosez de boüillon de poisson.

Mitonnez des croûtes de boüillon de poisson, (voyez au mot *boüillon*, la maniere de le faire.)

Mettez un petit pain dans le milieu, garnissez le potage d'un cordon d'oignons roux ; jettez le boüillon où ont cuit les oignons par-dessus, & servez chaudement.

Potage d'oignons coupés par tranches en maigre.

Pelez & coupez par tranches une douzaine d'oignons ; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre. Quand ils sont roux, poudrez-les d'un peu de farine, & les mouillez d'une purée claire ou bien d'eau, & assaisonnez de sel & d'un peu de poivre. Laissez boüillir le tout ensemble pendant une demi-heure. Quand les oignons sont cuits, mettez-y une pointe de vinaigre.

Mitonnez des croûtes ou des tranches de pain du même boüillon ; jettez du bouillon par-dessus avec les oignons, & servez chaudement.

Autre potage d'oignons en gras.

Rangez au fond d'une marmite deux ou trois tranches de bœuf un peu épaisses, mettez-les suer sur un fourneau. Quand elles sont attachées, moüillez-les de boüillon de mitonnage ; retirez ensuite les tranches de bœuf, liez-les en paquet, remettez-les dans la marmite avec champignons entiers, deux navets, un paquet de carotes & de panais, & un bouquet. Faites cuire tout cela ensemble.

Pelez de petits oignons blancs d'égale grosseur, faites-les blanchir à l'eau boüillante ; faites-les cuire ensuite à part dans une petite marmite avec du boüillon de mitonnage, ajoutez-y une tranche de jambon avec du bouillon de mitonnage & un bouquet où il y ait un peu de basilic.

Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes du boüillon ci-dessus, & les arrosez d'un peu

de boüillon d'oignons ; faites ensuite un cordon d'oignons autour du plat, & servez chaudement.

OISON, *Anser.* Il y en a de deux especes, un domestique & un sauvage. On doit choisir l'un & l'autre tendre, ni trop jeune, ni trop vieux, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & serain.

Le sauvage est d'un goût meilleur que le domestique, parce qu'étant dans un mouvement plus considérable, sa chair est moins chargée de sucs visqueux & grossiers que celle du domestique.

L'oison contient beaucoup d'huile & de sel volatil ; le domestique contient aussi beaucoup de phlegmes, le sauvage en contient moins. L'oison nourrit beaucoup & produit un aliment solide & durable, mais il est un peu difficile à digérer. Quand cet oiseau est trop jeune, sa chair est visqueuse & propre à produire des humeurs grossieres & excrémentielles. Quand au contraire il est trop vieux, sa chair est séche, dure & d'un mauvais suc, & elle est cause des indigestions & des fievres.

Ainsi l'on peut dire en général que la chair d'oison est plus agréable au goût qu'elle n'est salutaire, parce qu'elle abonde toujours en sucs lents & grossiers qui la rendent de difficile digestion ; c'est pourquoi on en doit user sobrement ; cependant elle est assez convenable aux personnes robustes qui ont un bon estomac, ou qui font beaucoup d'exercice, parce qu'elle nourrit beaucoup, & qu'elle produit un aliment durable.

On prétend que la chair d'oison dont les Juifs se servent assez fréquemment, ne contribuë pas peu à les rendre d'un tempérament atrabilaire, d'une humeur sombre, triste & noire, & d'une mauvaise couleur.

De toutes les parties de l'oie, il n'y a que le foie & l'eſtomac que Galien approuve parmi les alimens ; cependant l'aile eſt auſſi très-bonne.

Oiſons à la broche.

Vos oiſons étant bien plumés, épluchés & vuidés, trouſſez-les & les faites refaire ; mettez-les enſuite à la broche, faites-les cuire à propos, pannez-les de mie de pain bien fine ; quand ils ont belle couleur, tirez-les & ſervez chaudement.

Oiſons à la broche.

Vuidez & bardez vos oiſons, faites une farce avec leurs foies, lard, fines herbes, ciboules & perſil, ſel, poivre, muſcade & une mie de pain trempée dans de la crême ; le tout bien haché, farciſſez-en vos oiſons & les faites cuire à la broche. Quand ils ſont cuits pannez-les de mie de pain, & ſervez chaudement.

Les oiſons ſauvages ſe mettent de même à la broche ; on peut les barder ſi l'on veut, on les ſaupoudre de ſel, & on les mange à la poivrade ou à l'orange.

Oiſon ou Oie à la daube.

Lardez votre oiſon de moïen lard aſſaiſonné de ſel, poivre, clous de girofle, laurier, ciboules & citron verd ; envelopez-le dans une ſerviette & l'empotez ainſi avec du boüillon & du vin blanc ; laiſſez-le bien bouillir, & lorſqu'il eſt cuit, laiſſez-le refroidir à demi dans ſon boüillon ; ſervez-le enſuite au ſec ſur une ſerviette blanche & pour Entremets.

On ſale auſſi des oies que l'on coupe par morceaux, & qu'on met dans des pots pour la proviſion de la maiſon. On en met au pot en guiſe de petit ſalé ; c'eſt un excellent manger, & la ſoupe en eſt très-bonne.

Oison en ragoût.

Faites cuire à demi votre oiſon à la broche mettez-le enſuite dans une caſſerole avec champignons, culs d'artichaux, boüillon, ſel & poivre, quelques rocamboles & fines herbes; laiſſez boüillir le tout. Quand l'oiſon eſt cuit; aſſaiſonnez votre ragoût d'une pointe de vinaigre, & ſervez chaudement.

Oïson à la braïse.

Apprêtez vos oiſons à l'ordinaire, piquez-les de gros lard & de jambon, & les ficelez; garniſſez le fond d'une petite marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf & de veau; aſſaiſonnez de ſel, poivre, oignons, carotes, panais, citron verd & fines épices; mettez-y vos oiſons, couvrez deſſus comme deſſous, faites cuire à la braiſe, & faites un ragoût à part.

Prenez des ris de veau, foies gras, trufes, champignons, morilles, mouſſerons, culs d'artichaux; paſſez le tout à la caſſerole avec du lard fondu. Mettez-y du bon jus de bœuf, ſel, poivre & fines herbes & les laiſſez cuire.

Quand le ragoût eſt cuit, faites-y une liaiſon d'un coulis de veau & de jambon; tirez vos oiſons de lamarmite, dreſſez-les dans un plat, jettez votre ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

Vous pouvez auſſi les ſervir avec un ragoût d'écreviſſes, ou bien un ragoût d'huîtres, ou enfin un ragoût de moules (Voyez aux articles *Ecreviſſe*, *Huître*, *Moule*, la maniere de faire ces différens ragoûts.)

Vous pouvez encore les ſervir avec un ragoût de petits pois verds, comme le canard. Voyez cet article.

Potage d'oiſons farcis.

Faites une farce avec leurs foies & le cœur, fines herbes, & une omelette de quatre œufs que vous battez enſemble dans un mortier avec bon

assaisonnement ; farcissez-en votre oison entre la peau & la chair. Empotez-le, quand il est farci avec de bon boüillon, & faites une purée verte pour jetter par-dessus votre potage. (Voyez au mot *Purée*.)

Faute de nouveaux pois prenez-en de vieux dont vous ferez votre coulis vert. (Voyez au mot *Coulis* ;) garnissez de laituës farcies, (voyez au mot *Laituë*,) ou bien de petits oignons blancs.

Potage d'abatis d'oisons.

Vos abatis bien échaudés & bien nettoyés ; faites-les cuire dans de bon boüillon avec sel & bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits, coupez-les par morceaux & les passez à la casserole avec lard fondu, persil, cerfeuil, un peu de poivre blanc ; blanchissez le tout avec des jaunes d'œufs, un filet de verjus & un jus de citron : faites mitonner vos croûtes séchées au four avec de bon boüillon, dressez vos abatis dessus & servez chaudement.

On en fait autant des béatilles des autres volailles.

Pâté d'oisons.

Troussez proprement vos oisons, cassez-leur les os, piquez-les de gros lard & de jambon ; assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices ; rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire avec laurier, beurre frais, bardes de lard & lard pilé assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices ; recouvrez d'une autre abaisse & faites cuire au four.

Pain d'Oison.

Désossez un oison, remplissez-le d'une farce faite avec de la volaille cuite, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre, cinq jaunes d'œufs pour liaison ; cousez-le de peur que la farce ne

ſorte ; donnez-lui la forme de pain rond, enveloppez-le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine ; ficelez bien fort l'étamine, & faites cuire votre pain à la braiſe. Quand il eſt cuit & bien dégraiſſé, ſervez avec une bonne eſſence.

Nous avons dit au commencement de cet article que la chair de l'oie étoit difficile à digérer; le lard, les graiſſes que l'on mêle dans la plupart de ſes apprêts, ne ſervent qu'à la rendre encore plus indigeſte. Les aſſaiſonnemens aident à ſa digeſtion ; mais il eſt à craindre que leur excès ne ſoit préjudiciable à la ſanté.

OLIVE, *Oliva*. La groſſeur de ce fruit varie ſuivant les lieux où il naît. Il eſt d'abord vert, mais il devient noir en muriſſant ; il contient un noyau pointu par les deux bouts. Quand il eſt parvenu à ſa maturité il a un goût âcre & brûlant ; c'eſt de ce fruit qu'on tire l'huile.

Il y a une eſpece d'olivier qui porte des olives fort petites ; celles-la donnent une plus grande quantité de meilleure huile que celles qui ſont plus groſſes ; on les appelle piccholines.

On confit les olives tandis qu'elles ſont encore vertes ; quelquefois auſſi on en ſale de mûres. On ſe ſert d'olives confites pour aſſaiſonner les viandes rôties, ſurtout le mouton ; on les mange auſſi en ſalade ; les Italiens les mangent au ſecond ſervice avec du pain ; elles ſont bonnes pour exciter l'appétit, pour fortifier l'eſtomac & pour en conſumer l'humidité ſuperfluë qui relâchoit les fibres de cette partie.

Les anciens confiſoient les olives avec beaucoup de ſoin, & avoient inventé différentes méthodes pour leur donner le goût agréable que la nature leur a refuſé.

Les modernes en ont trouvé une beaucoup plus ſimple, puiſqu'ils n'emploient pour cet effet que

le vinaigre & le ſel, ou l'eau & le ſel ; elles ſont alors agréables au goût, parce que la ſaumure excite une petite fermentation dans les olives par le ſecours de laquelle leurs ſels ſe dégagent un peu des parties terreſtres qui les retenoient, & picotent enſuite avec plus de légéreté & de délicateſſe les fibrilles nerveuſes de la langue.

La ſaumure produit encore un autre bon effet dans les olives ; elle bouche par ſes pointes ſalines les pores de ces fruits, & empêche que l'air n'y entre avec trop de liberté, & n'y excite une fermentation conſidérable qui les détruiroit & les feroit bien-tôt pourir.

On fait des Entrées de poulardes, beccaſſes, perdrix, ſarcelles, canards & autres gibiers aux olives : voici la maniere de faire ce ragoût.

Prenez un peu de ciboule & de perſil haché & paſſé avec un peu de beurre & de farine ; mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des olives, une goutte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes ; pour lier la ſauſſe ajoutez-y de bon coulis, le tout bien aſſaiſonné & dégraiſſé, ſervez avec vos poulardes cuites à la broche.

Ragoût d'olives farcies.

Prenez trois ou quatre douzaines d'olives, pelez-les comme ſi vous peliez une poire, & prenez garde de caſſer la peau ; prenez un peu de farce de la groſſeur du noyau, farciſſez-en vos olives en ſervant la pelure par-deſſus ; faites boüillir de l'eau dans une caſſerole, mettez-y vos olives faire un boüillon, retirez-les ſur le champ : mettez-les dans une autre caſſerole avec de l'eſſence de jambon, & les laiſſez mitonner à petit feu, & ſervez chaudement avec vos poulardes, chapons, poulets, canards, ſar-

celles, ramereaux, beccaſſes & cailles farcies, cuites à la braiſe.

L'on ſert les mêmes Entrées farcies à la broche aux olives; c'eſt-à-dire, la poularde étant farcie, on la barde deſſus & deſſous, on l'embroche, on l'enveloppe d'une feüille de papier. Quand elle eſt cuite, on la dreſſe dans un plat, on jette par-deſſus le ragoût d'olives farcies, & on ſert chaudement pour Entrée.

L'on fait de même des autres volailles & du gibier.

OMBRE, *Thymallus*. Eſpece de truite ainſi nommée, parce qu'elle a une odeur de thin. Sa chair eſt délicieuſe & facile à digérer, d'un bon ſuc, & ſi ſalutaire qu'on en permet l'uſage même aux malades. Elle reſſemble aſſez par ſa figure aux truites ordinaires; elle habite comme elles dans les eaux pures & nettes; elle vit des mêmes alimens, mais on l'eſtime plus que les autres truites à cauſe de ſon bon goût. Nous ne dirons rien ici de ſes apprêts. Voyez l'article *Truite.*

ORANGE, *Aurentium. Aureum malum.* Il y a deux eſpeces générales d'orange, les unes ſont amères, acides, petites, jaunâtres & verdâtres, ayant une odeur fort agréables; les autres ſont douces, plus groſſes que les amères, d'un jaune doré, & d'une bonne odeur. On ſe ſert de ces deux eſpeces parmi les alimens; on choiſit les unes & les autres nouvelles, remplies de ſuc, d'une odeur agréable, & ayant une écorce mince.

L'écorce d'orange amère ſert beaucoup dans les alimens & en médecine; on la confit, on en fait auſſi des zeſts; elle eſt ſtomacale, elle réjouit le cœur & le cerveau, elle ranime la maſſe du ſang, & donne de l'appétit.

On confit aussi l'écorce d'orange douce, mais elle n'est pas si stomacale que l'autre.

Le jus d'orange douce & amère rafraîchit, humecte, fortifie le cœur & excite l'appétit, mais il en faut user sobrement, sans quoi il peut incommoder l'estomac & la poitrine en les picotant un peu trop rudement.

L'écorce d'orange amère échauffe beaucoup, & jette les humeurs dans une forte agitation, quand on s'en sert avec excès.

L'écorce d'orange amère contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil. L'écorce d'orange douce abonde moins en ces principes.

Le suc d'orange amère contient beaucoup de phlegme, & de sel acide essentiel, & un peu d'huile.

Le suc d'orange douce contient beaucoup de phlegme, médiocrement d'huile & de sel acide essentiel.

Les écorces d'oranges douces & amères conviennent en tout tems & à toute sorte d'âge, aux personnes qui ont l'estomac foible, & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique. Pour les sucs de ces fruits, ils sont excellens dans les tems chauds aux personnes bilieuses, & à ceux dont les humeurs sont âcres & trop agitées.

On nous apporte les oranges de la Provence, de la Sioutat, de Nice, de Portugal, de l'Amérique, de la Chine & de plusieurs autres endroits. Les meilleures & les plus estimées pour leur bon goût, sont celles qui croissent aux pays chauds, non-seulement parce que le terroir de ces lieux étant chargé de beaucoup de soufres exaltés & de sels volatils, en communique une grande quantité à ces fruits, & leur donne une odeur agréable, mais encore parce que la chaleur du soleil y digére & y murit plus parfai-

tement leur ſuc, & le rend d'un goût plus délicieux.

Le ſuc d'orange amère eſt aigre, parce qu'il contient beaucoup de ſel acide, & que ce ſel eſt peu embarraſſé & retenu par des parties rameuſes, ce qu'il fait qu'il communique aux fibrilles nerveuſes de la langue preſque toute ſon acidité

Pour le ſuc de l'orange douce, comme il contient moins de ſel que le ſuc d'orange amère, & que ce ſel eſt lié & enchaîné par une plus grande quantité de parties huileuſes, on conçoit aiſément qu'il ne doit faire qu'une légére impreſſion ſur les endroits par où il paſſe.

On exprime le ſuc de l'orange amère, on le mêle avec du ſucre & de l'eau, & on en fait une boiſſon fort agréable appellée communément orangeat, qui peut être donnée aux fébricitans dans le chaud de la fievre.

On choiſit pour faire des zeſts la partie de l'écorce d'orange la plus ſuperficielle, parce c'eſt elle qui contient plus de principes éxaltés qui font toute la vertu de cette écorce.

Compôte d'Oranges.

Elle ſe fait comme la compôte de tranches de citron. (Voyez cet article au mot *Citron.*) Remarquez ſeulement qu'aux oranges il ne faut point de décoction de pommes, & que leur ſyrop ne doit être cuit qu'à perlé.

Eau d'Orange.

Prenez une orange, coupez-en la peau par zeſts ; mettez-les dans une éguierre avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre ; exprimez-y le jus de deux oranges de Portugal ; ajoutez-y ſi vous voulez un peu de jus de citron ; laiſſez infuſer le tout, ou bien battez cette eau en la verſant d'un vaiſſeau dans un

autre ; paſſez-la comme les autres à la chauſſe ; & la mettez glacer.

Oranges au ſec.

Prenez des oranges de Portugal, tournez-les fort légérement, c'eſt-à-dire, ôtez-leur la peau ; ainſi accommodées, coupez-les en quatre & les jettez dans de l'eau boüillante pour les y faire cuire juſqu'à ce qu'elles quittent l'épingle avec laquelle on les éprouve ; paſſez-les enſuite à l'eau fraîche, & quand elles ſeront bien égouttées de leur eau, faites-les bouillir un quart d'heure dans du ſucre clarifié ; ôtez-les après ce tems-là de deſſus le feu & les laiſſez refroidir. Quand elles ſont froides, faites-les boüillir juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à ſoufflé. Cela fait, ôtez-les de deſſus le feu & les laiſſez repoſer juſqu'au lendemain que vous liquefierez le ſyrop en trempant le cul du poëlon dans l'eau.

Pendant ce tems-là, faites cuire à part du ſucre à la plume, & ayant égoutté vos oranges jettez-les dedans, donnez-leur un boüillon couvert ; ôtez-les enſuite de deſſus le feu, & lorſque le boüillon ſera abaiſſé, blanchiſſez votre ſucre à force de le travailler en l'amenant avec la cuiller contre le bord du poëlon.

Ce ſucre étant blanchi, paſſez vos oranges, mettez-les égoutter ſur des planches. Il faut peu de tems pour les ſécher ; après cela vous les ſerrerez.

Tailladins d'Oranges, ou Oranges en rocher.

Pelez vos oranges comme les précédentes ; coupez-les en quatre, ôtez-en le jus ; nettoyez-les juſqu'à ce que l'écorce en ſoit bien mince ; coupez-les par tailladins, c'eſt-à-dire, comme des lardons ; mettez-les à meſure dans l'eau fraîche & les faites cuire d'abord dans le ſucre cla-

rifié. Quand il eſt prêt à boüillir, jettez vos tailladins auxquels vous ferez prendre une vingtaine de boüillons. Laiſſez-les refroidir, puis remettez le poëlon ſur le feu pour cuire le ſyrop à liſſé ; gliſſez-y alors les tailladins, & après ſept ou huit boüillons, ôtez votre confiture de deſſus le feu, laiſſez-la encore refroidir ; égouttez les tailladins, faites bien cuire le ſucre à perlé ; donnez-leur un boüillon couvert, & quand vous les aurez laiſſé repoſer juſqu'au lendemain, vous agirez comme on a dit à l'article des oranges.

On ne preſcrit point ici la quantité de ſucre qu'il faut pour ces oranges ; il faut qu'elles nagent entierement dedans, & ce qui reſte peut ſervir à faire de la conſerve, du maſſepain, des pralines & des noix vertes.

Zeſts d'Oranges.

Choiſiſſez des oranges de Portugal douces ou aigres, ou aigres douces, zeſtez-les ; faites boüillir vos zeſts dans quatre eaux différentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîche ; laiſſez-les ſur le feu pendant un quart d'heure autant de fois que vous les ferez boüillir ; après cela vous les confirez & les dreſſerez comme les tailladins.

Pâte d'Oranges.

Prenez des oranges de Portugal ſans les zeſts ; coupez-les par quartiers, ôtez-en le jus, parce que cette partie eſt trop dure pour ſe rammollir ; mettez de l'eau ſur le feu, & quand elle ſera prête à boüillir, jettez-y vos oranges & les laiſſez cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient bien amollies ; mettez-les enſuite dans de l'eau fraîche, égouttez-les, preſſez-les dans un linge, pilez-les dans un mortier, & les paſſez au tamis.

Cette marmelade faite, prenez du ſucre auſſi peſant que de fruit, faites-le cuire à caſſé ou

à la grande plume ; incorporez-y votre marmelade en remuant le tout avec une ſpatule ou une cuiller à bouche, & laiſſez frémir ſur le feu.

Prenez enſuite de ce mélange avec une cuiller, dreſſez-en ſur des ardoiſes ou dans des moules, & faites ſécher dans l'étuve avec bon feu.

Le lendemain ou le ſoir même retournez votre pâte de l'autre côté ſur les mêmes ardoiſes ou ſur des tamis ; & quand elle ſera bien ferme, ſervez-la dans des boëtes garnies en dedans de papier blanc.

Pralines d'Oranges.

Prenez environ demi-livre de zeſts d'orange qui ſoient cuits à l'eau, comme on l'a dit ; faites-les confire avec trois quarterons de ſucre cuit à ſoufflé ; mêlez-y une demi-livre d'amandes à la praline ; remuez le tout enſemble & le mettez ſur des planches, ſur des ardoiſes ou ſur des tamis pour le faire ſécher à l'étuve.

FLEURS DORANGE. Elle eſt employée dans les alimens & en médecine. On la confit toute entiere ou l'on en fait des pâtes & des conſerves ; on en tire par la diſtilation une eau de fort bonne odeur, & qui eſt très-uſitée dans les potions cordiales, luſtériques & céphaliques. Son odeur agréable vient de ce que quelques ſoufres & quelques ſels de la fleur d'orange ſe ſont élevés avec l'eau & s'y ſont mêlés.

On doit choiſir la fleur d'orange blanche, belle, d'une odeur agréable &, nouvellement cueillie ; elle contient beaucoup d'huile exaltée, de ſel volatil & de phlegme.

Elle réjouit le cœur & le cerveau, elle fortifie l'eſtomac & aide à la digeſtion par ſes principes volatils qui diviſent & qui atténuent les parties groſſieres des alimens, raniment la

maſſe du ſang, & augmentent la quantité des eſprits.

L'uſage immodéré de cette fleur échauffe, rend la bile plus âcre, & peut cauſer par ce moyen différentes maladies.

La fleur d'orange convient en tout tems aux perſonnes âgées, aux phlegmatiques, aux mélancoliques, & à ceux dont l'eſtomac eſt foible, & ne digére qu'avec peine.

Eau de Fleurs d'Orange.

Prenez une poignée de fleurs d'orange, mêlez-la avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre; laiſſez repoſer le tout pendant une demi-heure; verſez enſuite votre eau d'un vaſe dans un autre juſqu'à ce qu'elle ait pris le goût des fleurs d'orange; mettez-la rafraîchir.

Conſerve de Fleurs d'Orange.

Prenez une demi-poignée de fleurs d'orange, ôtez les feüilles de leurs boutons & les coupez par morceaux; faites cuire à ſoufflé une livre de ſucre. Quand il eſt cuit, ôtez-le de deſſus le feu, plongez-y vos fleurs avec une cuiller ou une ſpatule; mêlez bien le tout afin que la fleur ſe trouve également répanduë; remuez fortement le ſucre autour du poëlon juſqu'à ce qu'il commence à ſe prendre par deſſus, & forme une petite glace; dreſſez alors votre conſerve dans des moules. Quand elle eſt refroidie dans ces moules, tirez-la pour vous en ſervir au beſoin.

Autre façon.

Prenez de la fleur d'orange, ôtez-la de ſon bouton, pilez-en les feüilles; faites cuire du ſucre à ſoufflé; ôtez-le de deſſus le feu, mettez-y vos fleurs d'oranges pilées, & achevez votre conſerve comme la précédente.

Conſerve d'Eau de Fleurs d'Orange.

Elle ſe fait de la même façon que les précé-

dentes ; mais il y faut mêler de l'eau de fleurs d'orange après la cuiſſon du ſucre. Il y en a qui préférent cette maniere, parce que cette eau s'incorpore mieux & que le relief en eſt plus fin.

Pâte de Fleurs d'Orange.

Prenez une livre de marmelade de pommes paſſée par le tamis, & une demi-livre de fleurs d'orange bien épluchée, pilée & cuite ; mêlez-la avec votre marmelade ; faites ſécher le tout dans un poëlon ; mêlez-y du ſucre, dreſſez votre pâte & la faites ſécher à l'étuve comme les autres.

ORGE, *Ordeum.* Il y a de l'orge blanc & de l'orge rouge, & de pluſieurs autres ſortes ſuivant les lieux. Ce blé eſt pointu par les deux bouts & aſſez gros vers le milieu; il naît ſur une tige plus baſſe & plus frêle que celle du froment, & dont les feuilles ſont plus larges & plus rudes. L'épi qui le porte a une barbe plus longue & plus piquante ; on diſtingue ordinairement deux eſpeces d'orge ; l'une qui vient ſur des épis gros & courts, & l'autre ſur des épis plus minces & plus longs ; mais cette différence n'a rien d'eſſentiel pour la qualité du grain.

L'orge contient beaucoup d'huile & un peu de ſel eſſentiel.

Orge mondé.

Lorge ſe prépare de pluſieurs manières pour nous ſervir d'alimens. De toutes ces préparations la plus uſitée eſt l'orge mondé ; on prend de l'orge dépouillé de ſa peau, on le lave & on le nettoye bien, puis on le fait boüillir doucement avec de l'eau environ cinq ou ſix heures juſqu'à ce qu'il tombe en crême ; on y ajoute au commencement un peu de beurre bien frais, & ſur la fin un peu de ſel. C'étoit la

ptiſane

ptisane des anciens où ils mettoient quelquefois l'anet, l'huile & le vinaigre.

Quand on veut rendre l'orge mondé plus agréable, on y met quelques amandes avec un peu de sucre, & si on veut qu'il rafraîchisse, on y met des graines de melon & de citrouille.

L'orge mondé est une très-bonne nourriture, soit pour les sains, soit pour les infirmes. Il n'a rien de visqueux & de gluant; il passe aisément, il humecte beaucoup, il appaise la soif, il n'excite aucune flatuosité & ne resserre point.

Orge passé.

On passe quelquefois l'orge mondé, & il est alors moins nourrissant. Cette préparation d'orge s'appelle orge passé; on le fait quelquefois épaissir en le laissant davantage sur le feu, & alors il nourrit beaucoup plus, il rafraîchit & adoucit.

On peut mêler du lait dans l'orge mondé, & il n'en devient que plus agréable, mais il ne convient pas alors dans la fievre.

On ne sçauroit apporter trop de soin dans le choix de l'orge; & comme il peut s'altérer par le tems, il est bon de sçavoir qu'entre différens moyens dont on se sert pour le conserver, il n'y en a point de meilleur que d'y mêler des feuilles de laurier.

Quelque sain que soit l'orge, quand on le prépare selon la maniere que nous avons dite, il s'en faut bien que le pain qu'on en fait le soit autant. Ce pain est pourtant rafraîchissant, mais il nourrit beaucoup moins que celui du blé.

ORTOLAN, *Hortulanus*, *Milliaria*, ou *Cyncramus*; c'est un petit oiseau plus petit qu'une

alouette, fort gras & dont le plumage est de différente couleur. Son bec & ses pates tirent sur le rouge Il se nourrit de plusieurs graines, sur tout de millet, ce qui l'engraisse beaucoup. On le trouve dans les païs chauds, comme dans le Dauphiné, la Provence, le Languedoc, *&c.*

Sa chair est tendre, délicate, succulante & d'un goût exquis. Comme il y a peu d'humeurs visqueuses & grossieres, & qu'il abonde en sucs huileux & balsamiques & en sels volatils, il passe pour restorant, fortifiant & nourrissant. Les sucs qu'il engendre sont sains. Il est facile à digérer, & convient à tout le monde.

Ortolan à la broche.

Vos ortolans à la broche bien plumés & troussés, bardez-les & les mettez à une petite brochette; attachez-les à la broche & faites rôtir. Quand ils sont cuits, pannez-les, & servez chaudement avec un jus d'orange, ou verjus & sel.

On peut les arroser en cuisant d'un peu de lard fondu, ou bien on les flambe.

Du reste les ortolans s'assaisonne comme les cailles. Voyez cet article.

OSEILLE, *Octosa*, plante assez connuë & fort employée parmi les alimens. Il y en a de trois espéces principales, la longue, la ronde & la petite. La longue & la ronde ainsi appellée à cause que les feuilles de l'une sont longues, & celles de l'autre presque rondes, pousse une tige haute d'un pied ou plus, ce qui, avec la grandeur de leurs feuilles, les a fait appeller grandes oseilles. La petite, autrement nommée oseille sauvage, parce qu'elle croit dans les champs, au lieu que celle dont

nous venons de parler, se cultive dans les jardins, n'est pas plus haute que la main, & a des feuilles fort petites en comparaison des deux autres. De ces trois sortes d'oseille il n'y a guere que les deux premieres qui soient en usage parmi les alimens, la petite étant trop acide.

La grande oseille, soit la longue ou la ronde est fort rafraîchissante; elle modére l'ardeur de la bile, appaise la soif, excite l'appétit, fortifie le cœur, résiste au venin & arréte le cours de ventre; mais il faut sçavoir en faire usage, Elle n'est bonne sur les tables que mêlée dans les alimens, & qui voudroit la manger seule, ne manqueroit pas, s'il en mangeoit beaucoup, de se trouver considérablement incommodé par le sel acide fixe qu'elle contient, qui venant à picoter rudement l'estomac, causeroit du désordre dans la digestion; mais étant sagement mêlée avec les alimens, elle ne peut faire que du bien, sur-tout dans le tems où les humeurs fermentant plus que de coutume, ont besoin de quelque correctif qui en calme la trop grande efferveſſence; car c'est une des propriétés de l'oseille de modérer le bouillonnement du sang.

Nous remarquerons ici en passant que l'oseille desagace les dents, ce qui vient de ce que son sel acide est tartareux, & reçoit dans les pores celui qui étoit entré dans les dents; ensorte que ce dernier fait alors un tout trop gros pour y pouvoir rentrer: mais il arrive aussi quelquefois qu'elle les agace; c'est lorsque son acide se trouve d'une figure disproportionnée avec les pores des dents.

Farce à l'oseille.

On fait de la farce à l'oseille, qu'on sert sous les œufs, ou qu'on employe pour farcir quel-

ques poissons, ou dont on fait purement un plat pour manger.

Prenez de l'oseille que vous épluchez; lavez-la bien, faites-la amortir dans de l'eau; tirez-la & la faites égoutter; hachez-la ensuite, mettez-la dans une casserole avec de bon beurre frais, sel, poivre, persil, ciboules, & cerfeuil; laissez-la un peu mitonner, & servez avec un peu de muscade rapée. On peut, si l'on veut y mettre un peu de crême naturelle pour l'adoucir.

Ragoût d'oseille en gras.

Epluchez votre oseille, ôtez-en les queuës; mettez la dans l'eau boüillante; tirez-la ensuite & la mettez égoutter; pressez-la bien, comme vous feriez des épinars; mettez-la dans une casserole, moüillez-la d'un coulis clair de veau & de jambon, avec sel & poivre, & faites mitonner à petit feu. Votre ragoût étant mitonné, mettez-y un peu d'essence de jambon, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à l'oseille.

Oseille confite.

Prenez de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, persil, ciboules; mettez de ces herbes à proportion de leur force; après les avoir épluchées & lavées plusieurs fois faites-les égoutter; hachés-les ensuite & les pressez dans vos mains pour qu'il ne reste pas tant d'eau. Mettez ensuite un bon morceau de beurre dans un chaudron, & vos herbes dessus avec autant de sel qu'il en faut pour les bien saler. Faites-les bien cuire à petit feu, jusqu'à-ce qu'il ne reste point d'eau. Après qu'elles sont un peu refroidies, mettez-les dans des pots bien propres. Moins l'on fait de consommation de ces herbes, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont une fois entassés, les herbes ne se gardent tout au plus que trois semaines.

Quand les herbes ſont entierement refroidies dans les pots, faites fondre du beurre, & quand il eſt tiede, mettez-le ſur les herbes. Quand le beurre eſt bien pris, couvrez les pots de papier; mettez-les dans un endroit qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid, pour vous en ſervir au beſoin; comme des herbes nouvelles, ſoit pour la ſoupe ſoit pour des farces.

OUBLIE, *Cruſtalum, Nebula Mellita*, pâtiſſerie ronde & deliée, qu'on fait avec une pâte claire & délayée avec du ſucre ou du miel, un peu de farine & de l'eau. On a un fer fait exprès, on le fait chauffer, puis avec une cuiller à bouche, on met un peu de cette pâte ſur le fer qu'on ferme auſſitôt & qu'on met ſur le feu pour faire cuire l'oublie. Quand elle eſt cuite on la tire, & on la ſert toute ronde ou en cornet.

OUILLE, ou Oil, grand potage que l'on ſert en maigre ou bien en gras.

Oüille en gras.

Prenez toutes ſortes de bonne viande, bœuf de cimier, rouëlle de veau, morceau d'éclanche, canards, perdrix, pigeons, poulets, cailles, un morceau de jambon crud, de ſauciſſes, & un cervelas; paſſez le tout au roux, & empotez chaque choſe ſuivant ce qu'il faut de tems pour cuire; faites une liaiſon de votre roux que vous y mettez auſſi; après l'avoir bien écumée aſſaiſonnez de ſel, clous, poivre, muſcade, coriandre, gingembre, le tout bien pilé avec thim & baſilic enveloppé dans un linge. Ajoutez-y toutes ſortes d'herbages, & racines bien blanches, comme oignons, porreaux, carottes, panais, racine de perſil, choux, navets & autres, par paquets. Il faut avoir des cuvettes ou autres baſſins propres à cela. votre potage étant bien conſommé, vous rompez des croûtes par mor-

ceaux & les faites mitonner du même boüillon bien dégraissé & de bon goût. Avant de servir, mettez-y encore beaucoup de bouillon toûjours bien dégraissé. Dressez vos volailles & autres viandes, & garnissez de racines, si vous n'avez qu'un bassin, sinon servez sans racines, mettant la cuvette sur un plat d'argent, & une cuiller à pot d'argent dedans, avec laquelle chacun puise de la soupe quand l'ouille est sur la table.

Autre maniére d'oüille en gras.

Prenez huit ou dix livres de tranches de bœuf du côté du cimier, avec un cartier de mouton bien dégraissé & deux noix de veau. Mettez le tout à la broche & le faites cuire à demi, & le mettez ensuite devant le feu dans une marmite pleine d'eau; faites bouillir à petit feu; écumez pendant deux heures en dégraissant toûjours. Couvrez ensuite la marmite, & laissez cuire tout doucement.

Mettez une dinde à la broche, un chapon & un canard, avec deux bonnes perdrix; quand ils sont presque cuits, retirez-les & les mettez dans votre marmite, & la laissez aller doucement. Assaisonnez de sel & d'un petit sachet, c'est-à-dire mettez dans un morceau de linge, un peu de poivre long, six ou huit clous, , une douzaine de grains de coriandre, le tiers d'une muscade, un peu de basilic, une gousse d'ail; pilez le tout dans votre linge, & le mettez dans la marmite; mettez-y de plus huit ou dix oignons, un paquet de carottes ou de panais, un de porreaux, racine de persil, navets. L'on peut ajoûter quelques clous & quelques pois d'Espagne; recouvrez votre marmite & la laissez boüillir sept ou huit heures à petit feu.

Prenez une livre & demie de jambon maigre,

coupez-le par tranches, faites-le cuire dans une casserole couverte, sur un fourneau; quand il est attaché mouillez-le de votre bouillon & le vuidez dans la marmite. Votre oüille étant cuite, ôtez la marmite du feu & la laissez reposer un quart d'heure. Passez votre boüillon au tamis, dégraissez-le bien, mitonnez en des croûtes; dressez ensuite ces croûtes dans un pot à ouille, mettez-y ce qu'il faut de bouillon & servez chaudement.

Oüille de ramereaux.

Retroussez proprement vos ramereaux; faites-les blanchir à l'eau, & les empotez avec de bon jus; mettez-y un paquet de porreaux coupés par morceaux, un bouquet de céleri & un paquet de navets, un d'autres racines, ciboules & un bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit faites mitonner votre potage de même boüillon; rangez vos ramereaux dessus; garnissez le bord du plat de vos racines, jettez un bon jus de veau par-dessus, & servez chaudement.

On peut en faire autant des cailles & de toutes sortes de volailles.

Oüille en maigre.

Faites cuire toutes les espèces de racines dont on a parlé dans les potages précédens, dans de bon bouillon de purée ou moitié poisson. Quand elles sont cuites, dressez votre ouille, pain de profitrole au milieu; garnissez les bords, de vos racines, & servez à l'ordinaire.

Oüille de ritz au blanc en gras.

Faites blanchir du ritz, & le mettez cuire avec de bon boüillon qui ne soit point coloré, & un bon morceau de lard ficelé. Quand votre ritz est cuit, mettez-y au moment que vous servez, un coulis blanc (Voyez au mot *coulis*,

l'article coulis blanc) & servez dans un pot à ouille.

Oüille de ritz au blanc, en maigre.

Faites blanchir votre ritz, & cuire ensuite dans un bon bouillon avec un morceau de beurre. Quand il est cuit, mettez dedans un bon coulis maigre. Pour faire ce coulis, hachez un brochet cuit, pilez-le avec quatre jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans du bouillon. Délayez le tout avec de la créme; passez le coulis à l'étamine plusieurs fois, faites-le chauffer sans bouillir, mettez-le dans le ritz & servez dans un pot à ouille.

Oüille de ritz au coulis d'Ecrevisses en gras & en maigre.

Epluchez, lavez; faites blanchir votre ritz & cuire ensuite avec de bon bouillon & un morceau de lard ficelé. Avant de servir, mettez-y un bon coulis d'écrevisses, fait à l'ordinaire. (Voyez au mot écrevisses la maniere de le faire.)

Si c'est en maigre, au lieu de lard, mettez de bon beurre dans le ritz, mouillez-le de bouillon maigre; mettez-y un coulis maigre (Voyez au mot écrevisses la manière de le faire.) & servez à l'ordinaire.

OUTARDE, *Otis*, c'est un oiseau fort gros & fort grand, qui ressemble beaucoup à l'oie. Son plumage est varié de différentes couleurs, le blanc, le noir, le brun, le gris & la couleur de rose. Il a le bec long de trois pouces les jambes & la moitié des cuisses couvertes de petites écailles de figure hexagone. On trouve des outardes qui ont trois pieds de haut depuis le bec jusqu'aux ongles, ensorte qu'on peut regarder cet oiseau comme le plus grand qui nous soit connu après l'autruche. L'outarde ne peut soutenir long-tems son vol, parce qu'elle

qu'elle a les ailes fort courtes à proportion de la grosseur de son corps ; elle ne se perche jamais sur les arbres, mais elle repose à plate terre dans les campagnes, où elle se plaît uniquement. On ne trouve jamais les outardes dans l'eau, à moins que les campagnes où elles vivent ne soient innondées. Elles pondent & couvent dans les blés, & s'il arrive par hasard que quelqu'un vienne à toucher leurs œufs, elles les abandonnent aussitôt & vont faire ailleurs une nouvelle ponte. Elles vivent de grains & de fruits.

La chair de l'outarde est assez nourrissante ; mais plus dure que celle de l'oie. Elle ne laisse pourtant pas d'être d'un bon goût, & même délicate quand l'outarde est jeune. Il faut la prendre en automne, ou en hiver. Comme elle est difficile à digérer, il faut la laisser mortifier assez long-tems. Les estomacs foibles doivent s'en abstenir, ou n'en pas faire grand usage.

On apprête les outardes comme les oies & les oisons. On n'a qu'à consulter ces deux articles.

Pâté d'outarde.

Abattez l'estomac de l'outarde, cassez les os des cuisses ; lardez-les de moyen lard bien épais ; assaisonnez de sel, poivre, clous entiers, muscade rapée, laurier ; n'épargnez point le lard pilé & en bardes, parce que c'est un oiseau fort sec. Formez votre abaisse à l'ordinaire ; dorez le paté, & faites cuire pendant trois ou quatre heures.



P.

PAIN, *Panis.* C'eſt une préparation de grain qui fait l'aliment ordinaire de l'homme. Le pain eſt analeptique & cordial; tout le monde ſçait que le pain fait de fine fleur de farine eſt un remede très-énergique pour rétablir les forces perduës & altérées, ſi on le prend rôti & trempé dans de bon vin avec un peu de canelle ou de ſucre. C'eſt de tous les analeptiques celui qui eſt le plus propre pour ceux en qui il eſt à propos de ranimer les forces épuiſées par de grandes fatigues, ou par des hémorrhagies violentes & la ſuite d'une bleſſure.

Le pain ſe prépare avec du ſel & du levain, ou ſans cela. Les avantages du ſel & du levain ſont conſidérables; ces deux ingrédiens conſument tout ce qu'il y avoit d'impur, donnent à la farine une eſpece de cuiſſon anticipée, & à la maſſe une conſiſtance plus loüable. Il eſt d'expérience que le pain ſans levain ſe digére plus difficilement que l'autre.

Le pain qui ſe fait de la partie la plus pure & la plus fine de la farine qu'on appelle ſiliginé, eſt le plus nourriſſant.

Le pain de ſemoule étant ſerré & compact, eſt ſurement de plus difficile digeſtion que le pain ſiliginé; mais le ſang qu'il forme eſt bon.

Le pain mêlé qui tient le milieu entre le pain ſiliginé & le pain de ſemoule, eſt le plus ſalubre, car il n'eſt point de dure digeſtion comme celui de ſemoule, & il ne fournit point une quantité exceſſive de nourriture comme le ſiliginé. Il a encore un avantage ſur ce dernier; c'eſt que comme il nourrit

moins, il donne moins lieu aux obſtructions.

Le pain de ſon eſt le moins nourriſſant ; il paſſe le plus promptement par le corps, & a le plus de matiere propre à l'entretien de la bile noire.

Le pain de froment, dit M. Andry, eſt le meilleur de tous, parce que les principes de ce grain ſont plus déliés, moins terreſtres, & par conſéquent plus faciles à digérer ; mais il faut que le froment ſoit d'une bonne terre, qu'il ſoit peſant, difficile à rompre, bien mondé & récent, ſans être trop nouveau. Le pain de blé trop nouveau eſt mal-ſain, & cauſe quelquefois des cours de ventre ; parce que les principes n'en ont pas été aſſez digérés & adoucis par la fermentation. Le grain trop vieux fournit une farine ſéche qui ne nourrit pas.

Le pain de froment convient à tout le monde, & principalement aux mélancoliques, parce que la plupart des autres grains renferment plus d'acide, enſorte que produiſant un chile plus aigre, ils ne peuvent qu'augmenter celui qui domine dans les mélancoliques.

Le pain d'orge eſt peſant ſur l'eſtomac, ce qui vient de ce que l'orge renferme dans ſa ſubſtance un acide aſſez fort avec des parties ſulſureuſes & terreſtres aſſez groſſieres.

L'orge contient dans ſon écorce un ſel ſalé qui le rend déterſif; mais au dedans il renferme beaucoup d'acide. On en peut juger par ce qui arrive à l'orgeat qui s'aigrit fort aiſément, & dont par cette raiſon le fréquent uſage doit être interdit à ceux qui ont beaucoup d'aigres dans l'eſtomac.

Le pain de ſeigle tient le milieu entre celui d'orge & de froment ; il eſt aſſez bon aux bilieux, mais les mélancoliques n'en doivent uſer que rarement à cauſe de ſon acidité. On fait

avec le ſeigle un pain fort blanc, dont les perſonnes même les plus délicates aiment à faire uſage ; on en mange principalement à l'entrée du repas pour tenir le ventre libre, & c'eſt une bonne pratique; on en fait auſſi un pain bis fort lourd qui empâte les dents & qui cauſe une grande peſanteur dans l'eſtomac de ceux qui menent une vie ſédentaire. Ce pain cauſe beaucoup d'obſtructions & produit des ſucs groſſiers & mélancoliques;le pain moitié ſeigle & moitié froment eſt meilleur pour la ſanté que le pur ſeigle.

Le pain de ſarazin nourrit peu, mais pourtant un peu plus que celui de ſeigle dont il approche fort ; il n'eſt pas ſi lourd, & il ſe digére plus facilement.

Le pain d'avoine eſt fort lourd, peu agréable, mais fort nourriſſant.

Le pain de millet eſt encore plus lourd & moins agréable, mais il eſt nourriſſant.

Tous les autres pains faits de ritz, de pavis, de blé barbu, d'épautre & autres grains dont l'uſage n'eſt pas ordinaire, ſont fort difficiles à digérer, & n'ont pas à beaucoup près auſſi bon goût que le pain ordinaire.

Le pain qui ſe fait avec des chataignes qu'on a fait ſécher ſur des claies, & qu'on a réduites enſuite en farine, eſt auſſi très-lourd & difficile à digérer : il n'y a qu'un eſtomac limouſin qui puiſſe s'en accommoder.

Tout pain de froment, d'orge, de ſeigle, *&c.* abonde en parties ſulfureuſes & acides volatiles, ainſi qu'on le voit par la diſtilation. Les parties acides ſurtout s'y font connoître par les aigreurs que l'on reſſent dans l'eſtomac lorſqu'on a mangé trop de pain, & par l'aigreur que la pâte contracte quand on la garde quelque tems. C'eſt cet aigre dominant qui fait que la réplétion de pain eſt ſi dangereuſe ; en effet, l'excès de pain

produit des crudités acides, qui en paſſant dans le ſang, ſont capables de l'épaiſſir & d'en retarder la circulation.

Le pain pour être bon doit avoir ſuffiſamment fermenté, parce que dans la fermentation ſes principes ſe diviſent, ce qui le rend d'une plus facile digeſtion ; mais il ne faut pas non plus qu'il ait fermenté trop long-tems, car alors les ſels trop exaltés le rendent trop aigre, comme il arrive ſouvent.

Quand il a reçu la fermentation néceſſaire, il eſt léger & bien troué, parce qu'alors les humidités aïant été rarefiées, en ont dilaté les parties ; mais s'il a trop fermenté, ces mêmes parties ſe briſent & ſe diviſent à un point qui les empêchant de ſe ſoutenir les unes & les autres, les fait affaiſſer ; enſorte qu'on y remarque preſque point d'ouverture.

Le pain pour ſe digérer aiſément, ne doit point être gras & pâteux ; il faut prendre garde auſſi qu'il ne ſoit pas trop friable, ce qui vient toujours de ce qu'il n'a pas bien fermenté, ou de ce qu'il eſt trop cuit, ou de ce qu'il n'a pas été aſſez paîtri.

Le défaut de la fermentation le rend trop friable, parce que les principes n'aïant pas été diviſés & aſſez mêlés, n'ont pu s'unir aſſez étroitement ; il eſt trop friable encore pour avoir été trop cuit, parce que la trop grande cuite en fait évaporer ce qu'il contient de plus volatil, enſorte qu'il n'y reſte que les parties terreſtres & ſalines fixes. Il eſt tout de même trop friable pour n'avoir pas été aſſez paîtri, parce qu'alors les parties de la farine faute d'être aſſez incorporées les unes dans les autres, ſe touchent trop ſuperficiellement. Or le pain qui a l'un de ces trois défauts, ſe digére avec beaucoup de peine.

Le pain coudé n'eſt pas plus ſain que le pain

friable, celui-la n'étant coudé que pour avoit été ou mal paîtri ou mal levé, ou ſurpris par une trop grande chaleur.

La trop grande chaleur fait couder le pain; parce que les humidités qui ſont alors portées de la croûte inférieure à la ſupérieure, ne pouvant trouver dans celle-ci qui s'eſt trop promptement durcie par le feu une libre ſortie, ſont renvoyées au bas où elles s'affaiſſent ſur la croûte à meſure qu'elle ſe refroidit.

Le pain ſe coude quand il eſt mal paîtri ou mal levé, parce qu'alors les pores du pain ne ſont pas aſſez ouverts pour permettre à l'humidité ſuperfluë de s'échaper aiſément.

Le pain de ſeigle eſt ſujet à ſe couder, parce qu'étant plus groſſier il réſiſte davantage au mouvement de la fermentation; ce qui eſt cauſe que les humidités s'échapant avec peine, ſe rabattent ſur la croûte d'en bas.

Le pain un peu raſſis ſe digére mieux que celui qui ſort du four, parce que le premier ſe mache mieux, au lieu que le dernier fait une maſſe pâteuſe que les dents ont peine à digérer, & ſur laquelle les levains de l'eſtomac ne font que gliſſer. Le pain tendre de vingt-quatre heures eſt le meilleur; il eſt vrai que celui qui eſt ſec fait exprimer plus de ſalive en froiſſant davantage les glandes ſalivaires; mais comme on ne le mache jamais ſi bien, il ſe digére moins facilement.

On mange dans pluſieurs endroits du pain très-vieux ſurtout en Norwege; pour celui dont nous nous ſervons n'eſt bon que lorſqu'il eſt récent, ſans quoi il perd la meilleure partie de ſes ſoufres & de ce qu'il avoit de plus volatil; ce qui le rend lourd ſur l'eſtomac & de très-difficile digeſtion.

C'eſt pour cette raiſon que le pain recuit n'eſt ja-

mais si bon, parce que cette seconde cuite n'y laisse que le plus terrestre.

On paîtrit le pain avec de l'eau, & quelquefois avec du lait ; mais le lait le rend facile à s'aigrir & capable par conséquent de causer beaucoup d'obstructions.

Il y a des personnes qui préférent la mie à la croûte, d'autres la croûte à la mie ; sur quoi il faut remarquer que les particules salines du pain sont moins éxaltées dans la mie, parce qu'elle a moins éprouvé la chaleur du four, & que pour la même raison la mie renferme plus de parties balsamiques ; la croûte étant l'effet de la trop grande évaporation des parties aqueuses, sulfureuses & acides volatiles ; d'où il est facile de conclure qu'il est mieux de ne se point servir de la mie séche, qui se digére plus difficilement, ni de la croûte seule qui desséche, à moins qu'on ne soit replet & qu'on ait besoin d'un régime desséchant, & qu'on doit manger la croûte avec la mie.

On mange à Paris de plusieurs sortes de pains ; dont le meilleur est celui de Gonesse, non à cause de la qualité de l'eau du pays, comme plusieurs se l'imaginent ; mais parce qu'il est mieux paîtri, & qu'on sçait le faire lever avec peu de levain, & que le blé dont on le fait est mieux préparé.

Maniere de bien faire le pain.

Pour bien faire le pain on doit premierement mêler une suffisante quantité de levain avec la farine. Ce levain est pour l'ordinaire une pâte aigrie, qui étant composée de sels volatils acides agite & divise les parties insensibles de la farine par une fermentation qu'elle y excite, & rend le pain plus léger, plus poreux, & plus facile à digérer.

En second lieu on doit observer le degré de

chaleur de l'eau que l'on verſe ſur la farine ; car ſi l'eau étoit trop froide, la fermentation ne ſe feroit qu'imparfaitement ; ſi au contraire elle étoit trop chaude, la matiere fermentant trop vîte & avec trop de violence, pourroit ſe corrompre & devenir aigre.

En troiſiéme lieu, il faut bien paîtrir la pâte pour la mêler exactement avec le levain, & de plus pour aider par ce moyen au mouvement intérieur de ſes parties inſenſibles.

En quatriéme lieu, il faut la laiſſer quelques heures dans un endroit modérément chaud, afin qu'elle puiſſe aſſez fermenter & gonfler ; mais ſi elle reſtoit trop long-tems dans cet état ; les ſels acides de la farine s'élévant conſidérablement au deſſus des autres principes, & ſe débarraſſant des parties huileuſes qui les retenoient, rendroient dans la ſuite le pain aigre.

Enfin il eſt néceſſaire de faire attention au degré de chaleur qu'on employe pour faire cuire le pain ; car ſi la chaleur eſt trop forte, il ſe durcit ; ſi elle eſt trop foible il reſte pâteux, péſant ſur l'eſtomac, & difficile à digérer.

On fait à Paris différentes ſortes de pains, comme les pains à la Reine, les pains Molets, le pain à la Montauron, les pains de Ségovie, de Gentilli & de Condition, les pains à la Mode.

On met du lait dans les pains à la Mode, à la Montauron, à la Ségovie, & ils n'en ſont que moins ſains, comme nous l'avons dit ci-devant.

On employe du ſel & de la levure de biere pour le pain à la Reine, du beurre pour le pain de Gentilli ; & pour tous ſes pains la pâte eſt plus mole & plus levée.

Le pain à chanter n'eſt autre choſe que du pain ſans levain.

PAIN béni & Brioches. Pour faire du pain béni, prenez le quart d'un boisseau de la plus belle fleur de froment pour faire le levain, que vous détrempérez avec de la biere & de l'eau chaude. Vous le laisserez revenir dans une jatte de bois que vous aurez fait chauffer, & qu'il faudra bien couvrir en hiver. Pendant qu'il reviendra détrempez les trois autres quarts de fleur avec de l'eau fort chaude ; mettez-y un quarteron de sel, une livre de beurre frais & un fromage mou. Deux heures après vous rafraîchirez le levain avec cette derniére pâte. Vous le mettrez encore une fois reposer dans la jatte, & quand il sera revenu, mêlez bien & incorporez le tout ensemble ; faconnez-le sur la pelle avec laquelle vous voulez l'enfourner, & l'y laissez bien revenir. Quand il sera prêt, dorez-le simplement avec des œufs battus sans eau, & le faites cuire le four bien bouché.

Pour faire le plus délicat, que l'on appelle *du Cousin* ; d'un boisseau de fleur, prenez le demi quart pour le levain, & détrempez le reste de la pâte avec trois livres de bon beurre deux fromages mous, & un demi quarteron d'œufs. Si la pâte est trop liée, mettez-y de bon lait ; faites le levain à deux fois ; le reste comme on vient de le dire.

Il est bon de faire des essais, c'est-à-dire de mettre quelques petits morceaux de pâte au four, afin que s'il manque quelque chose, on puisse y suppléer avant de façonner le tout.

Il faut remarquer encore que le four ne doit pas être si chaud pour le pain délicat que pour le pain ordinaire; parce qu'il faut une chaleur moins forte pour perfectionner la cuisson du premier.

On fait diverses Entrées qu'on appelle pain,

comme pain d'Eſpagne, pain au Jambon, &c. Voici la maniere de les faire.

Pain d'amandes & de piſtaches, ou à la Hollandoiſes

Prenez une demi-livre d'amandes douces & un quarteron de piſtaches; pilez-les dans un mortier avec du citron confit; ajoûtez-y une demi-livre de ſucre. Quand le tout eſt bien pilé, mettez-y ſept jaunes d'œufs frais; foüettez-en les blancs; mêlez bien le tout enſemble; frotez un plat de beurre, dreſſez votre pâte deſſus, uniſſez-la; faites cuire au four & ſervez glacé.

Pain à la Baviere ou à la crême.

Faites une crême épaiſſe, avec farine, huit jaunes d'œufs, la moitié d'un citron confit, une partie coupée par tranches, & l'autre hachée bien fin, de la conſerve de fleurs d'orange écraſée, de la crême & du ſucre. Faites-la cuire ſur le feu; ayez un pain rond d'une livre, chapelé; ôtez-en un morceau par-deſſous pour en tirer toute la mie; mettez-le enſuite tremper dans du lait & du ſucre, égouttez-le & le rempliſſez avec de la crême; remettez le morceau que vous en avez ôté; mettezun peu de crême au fond d'un plat, dreſſez le pain deſſus, couvrez-le par-tout de crême bien unie; le citron confit coupé en tranches par-deſſus; glacez-le de ſucre, & mettez cuire au four. Quand il eſt cuit ſervez chaudement.

L'on fait de petits pains à la crême de la groſſeur d'un œuf; quand ils ſont bien chapelés faites-y un petit trou par-deſſous; ôtez-en la mie, rempliſſez-les de la crême marquée ci-deſſus; remettez-y le morceau, ficelez-les, faites les tremper dans du lait, & quand ils ſont égouttés, faites-les frire dans du ſain-doux ou

beurre affiné. Quand ils ſont bien colorés ; déficelez-les, rapez du ſucre par-deſſus, glacez-les avec la pelle rouge & ſervez chaudement pour Entremets ou pour garniture.

Pain au ſang en crêpine.

Foncez une caſſerole de bardes de lard & d'une crêpine. Mettez dans une pinte de ſang une livre & demie de panne bien hachée, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, quelques oignons cuits, le tout haché bien menu, ſel & épices. Verſez le tout dans la crêpine, couvrez de la crêpine & de bardes de lard ; faites cuire à petit feu à la braiſe, & ſervez avec une bonne eſſence.

Pain d'Eſpagne.

Prenez des eſtomacs de perdrix bien hachés & une poignée de piſtaches échaudées ; pilez bien le tout dans un mortier ; ajoûtez trois ou quatre jaunes d'œufs, ſuivant la grandeur de votre plat, & de bon jus de veau, le tout bien délayé dans le mortier, & paſſez à l'étamine. Verſez le tout dans un plat, mettez-le ſur des cendres chaudes, avec un couvercle de tourtiere par-deſſus, feu deſſus & deſſous, juſqu'à ce qu'il ſoit bien pris, & ſervez chaudement.

Pain en côtes de melon en gras.

Prenez un pain d'une demi-livre, ôtez-en la mie par-deſſous & le rempliſſez d'un ſalpicon. (Voyez ce mot.) Rebouchez le pain du même morceau. Mettez au fond d'un plat un peu de coulis & du parmeſan rapé ; dreſſez le pain deſſus, mettez autour cinq ou ſix queuës de mouton cuites à la braiſe, le gros de la queuë vers le fond du plat ; mettez entre les queuës des oignons blancs cuits avec du boüillon & un peu d'anis ; mettez-en un au-deſſous pour faire la pointe. Arroſez le tout avec du coulis ;

poudrez de parmesan, faites glacer dans le four, & servez à courte sausse.

Pain en côtes de melon en maigre.

Prenez un petit pain d'une demi-livre, ôtez-en la mie; passez-le dans le beurre & le remplissez d'un ragoût de laitances. (Voyez au mot *Laitance* la maniere de faire ce ragoût.) Mettez du coulis dans le fond d'un plat, le pain dessus; garnissez le dessus du pain de rougets cuits dans un court-boüillon; mettez des oignons cuits dans les intervalles, du coulis par dessus; pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four, & servez avec une essence.

A la place d'oignons on peut mettre des filets de soles d'anguilles, ou d'autres poissons.

Pain à la Mississipi.

Prenez un pain bien rond sans baisure, ôtez-en la mie, par une ouverture faite en-dessous, farcissez le d'un bon ragoût, comme de cailletaux, tourtereaux, pigeonneaux, huîtres, petits œufs, crêtes, trufes, mousserons, montans de cardes. (Voyez sous les articles particuliers la maniere de faire ces différens ragoûts.) Fermez ensuite le pain avec le même morceau que vous en avez ôté; ficelez-le & le mettez tremper une heure dans du lait; égouttez-le; farinez-le, & le faites frire de belle couleur; dressez-le dans un plat.

Ayez des ris de veau piqués de lard & de jambon; faites-les cuire & glacer comme des fricandeaux; arrangez-les autour du pain, jettez leur sausse dessus, & servez pour Entrée.

Pain à la Montmorency.

Prenez des membres de volailles, de perdreaux ou de bécasses, que vous coupez en zests; faites-les mariner avec de l'huile fine, sel, gros

poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, échalottes, le tout haché très-fin. Mettez aussi quelques zests de jambon; arrangez tous ces filets les uns sur les autres en façon de petits pains. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; mettez dessus les petits pains avec leur marinade; couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à petit feu. Quand les petits pains sont cuits, dressez les dans un plat; mettez deux cuillerées de coulis dans la casserole, avec un peu de réduction; faites boüillir pour dégraisser, passez la sausse au tamis, mettez-y un jus de citron, & servez sur les petits pains.

Pain de Choux, voyez *Choux.*

Pain de Veau, voyez *Veau.*

Pain au Jambon, voyez *Jambon.*

Pain de Perdrix, voyez *Perdrix.*

Pain à la Crême, voyez *Crême.*

Pain aux Mousserons; voyez *Mousseron.*

Pain aux Champignons, voyez *Champignons.*

Pain aux trufes, voyez *Trufe.*

Pain aux Morilles, voyez *Morille.*

PALAIS DE BOEUF. On les apprête de plusieurs façons, dont voici les plus ordinaires.

Palais de bœufs en menus droits.

Quand ils sont bien nettoyés, faites les cuire dans l'eau; ôtez ensuite les peaux & les coupez par filets. Passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais & moüillez votre ragoût de bon boüillon & un peu de coulis; Ajoûtez-y un bouquet garni avec bons assaisonnemens. Votre ragoût bien dégraissé & la sausse assez réduite, mettez-y un peu de moutarde & servez pour Hors-d'œuvre.

Autre Hors-d'œuvre de palais de bœuf.

Vous pouvez encore les servir entiers sur le

gril en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Trempez-les bien dans la marinade; pannez-les de mie de pain, faites-les griller, & servez à sec, ou bien avec une sausse claire & piquante.

Palais de bœuf mariné.

Faites cuire des palais de bœuf à l'eau; après les avoir épluchés, coupez-les de la longueur & de la largeur du doigt; faites-les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de boüillon, un morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle; faites tiédir la marinade; mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures, retirez-les ensuite, essuyez-les & après les avoir farinés, faites-lez frire, servez avec persil frit.

Alumettes de palais de bœuf.

Faites cuire deux palais de bœuf à l'eau, & après les avoir épluchés, coupez-les comme des alumettes; faites-les mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branches, & ciboules entieres. Quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, le tout délayé avec de la biere, jusqu'à ce que la pâte ait la consistance d'une crême double. Faites frire ensuite vos palais de belle couleur, & servez chaudement.

Palais de bœuf au parmesan.

Coupez en filets des palais de bœuf cuits à l'eau & bien pelés. Passez-les avec des champignons coupés en filets, une tranche de jambon & toutes sortes de fines herbes hachées, un morceau de beurre. Moüillez-les de boüillon & d'un peu de réduction. Ajoûtez une cuillerée de coulis; faites cuire à petit feu; dégraissez le ragoût;

assaisonnez de gros poivre & d'un peu de sel. Quand la sausse est presque réduite, mettez dans le fond d'un plat du parmesan rapé, le ragoût de palais de bœuf par-dessus ; couvrez de parmesan rapé, faites-le glacer au four, ou sous un couvercle de tourtiere, & servez de belle couleur.

Palais de Bœuf en rissoles.

Faites cuire deux palais de bœuf dans de l'eau, coupez-les en dés ; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel & poivre ; mettez-y une pincée de farine & moüillez avec du boüillon, un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de réduction & deux cuillerées de coulis ; faites boüillir le ragoût à petit feu jusqu'à ce que la sausse soit réduite ; dégraissez-la, laissez refroidir votre ragoût.

Faites une pâte brisée, mettez dessus de petits tas de votre ragoût ; moüillez le tout avec de l'eau & un doroir ; recouvrez de même pâte, soudez bien les deux pâtes ensemble avec le doigt ; coupez les avec une vuidelle, faites les frire de belle couleur, & servez pour Hors-d'œuvres.

Palais de Bœuf en hatelette.

Les palais cuits comme on l'a dit, coupez-les en petits quarrés larges d'un pouce ; coupez autant de morceaux de petit lard, passez-les ensemble dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin ; mettez-y une pincée de farine ; moüillez d'un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis un peu de réduction ; faites cuire le ragoût à petit feu sans le dégraisser. Quand il est cuit, la sausse réduite, mettez-y quatre jaunes d'œufs

cruds pour liaiſon; faites lier ſur le feu ſans bouillir, preſſez-y un jus de citron; enfilez-les enſuite dans des hatelettes ou brochettes, un morceau de palais de bœuf, enſuite un morceau de petit lard; continuez de même juſqu'à la fin; trempez-les dans leur ſauſſe, pannez-les de mie de pain, faites-les griller de belle couleur & ſervez à ſec.

Palais de Bœuf à la tartare avec une ſauſſe piquante.

Faites cuire trois palais de bœuf dans de l'eau avec ſel, poivre, oignons, clous de girofle, ail, racines. Quand ils ſont bien cuits, retirez-les & les laiſſez refroidir; coupez-les par la moitié après les avoir bien épluchés; faites-les mariner avec du l'huile fine, ſel, fines épices, perſil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché très-fin; trempez-les dans leur marinade, pannez-les de mie de pain, faites-les griller de belle couleur en les arroſant de tems en tems du reſte de leur marinade. Quand ils ſont grillés, ſervez-les avec une ſauſſe piquante. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de faire la ſauſſe piquante.)

Palais de Bœuf à la cendre.

Faites cuire vos palais de bœuf à moitié dans de l'eau; tirez-les enſuite & les parez; foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon; arrangez deſſus les palais de bœuf; ajoutez une douzaine de petites trufes entieres bien pelées & bien lavées, avec un peu de lard fondu, un bouquet de perſil, ciboules, une pointe d'ail, trois clous de girofle, ſel & gros poivre; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braiſe. A moitié de cuiſſon mettez-y un verre de vin de Champagne bouilli & écumé, & achevez de faire cuire. Retirez enſuite les palais & les trufes; dreſſez-les dans un plat, mettez dans la caſſerole deux

deux cuillerées de coulis, faites boüillir la sauſſe pour la dégraiſſer ; paſſez-la au tamis, faites-la réduire ſi elle ne l'eſt point aſſez & ſervez ſur les palais de bœuf & les trufes.

Palais de Bœuf au gratin.

Epluchez vos palais de bœuf & les faites cuire avec du boüillon, & quand ils ſont refroidis coupez-les en filets ; paſſez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre & deux oignons ; coupez en filets une tranche de jambon, moüillez-les de boüillon & de jus, & liez avec du coulis ; mettez-y un bouquet, faites-les boüillir une heure ; dégraiſſez-les ; avant de ſervir ; mettez-y de la moutarde & ſervez ſur un gratin ; mettez au fond d'un plat du foie de volaille haché, du lard rapé, perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre, deux jaunes d'œufs pour liaiſon ; mettez le plat ſur la cendre chaude. Quand le gratin eſt attaché, égouttez la graiſſe & ſervez deſſus les palais de bœuf.

L'excès ſeul des aſſaiſonnemens, le lard fondu ou la graiſſe peuvent rendre tous ragoûts peu ſains.

Palais de mouton au gratin.

Prenez des palais de mouton bien propres que vous faites cuire dans une braiſe blanche ; arrangez-les ſur un gratin de foies gras, une trufe dans le milieu du plat, de petits oignons dans les intervalles des palais, un cordon de petites trufes autour du plat ſur le gratin, & le faites attacher ; quand il eſt attaché vous l'égouttez ; mettez deſſus une eſſence relevée de bon gout, & ſervez chaudement.

Les palais de veau & de bœuf ſe ſervent de même, les pieds d'agneau auſſi.

Palais de mouton au gràtin d'une autre façon.

Ayez des palais de mouton cuits dans une

braiſe de bon goût; faites attacher une farce à moitié daus un plat; artangez les palais deſſus, & entre deux palais mettez de petites truſes, des olives tournées, de petits œufs, des champignons & un cordon autour de cette garniture; faites attacher le tout; avant de ſervir égouttez la graiſſe, mettez une eſſence claire, jus de citron & ſervez.

Les palais de bœufs en filets de même.

Palais de Mouton roulés, frits & en beignets.

Faites cuire vos palais de mouton dans une bonne braiſe; quand ils ſont froids, fendez-les bien mince, étendez deſſus un peu de farce faite exprès bien mince auſſi, frotez d'un œuf battu & roulez; trempez-les dans une pâte au vin de Champagne, faites les frire de belle couleur, & ſervez ſur du perſil frit.

Les palais de bœuf ſe font de même; on peut auſſi les mettre au gratin on avec une ſauſſe deſſous, mais étant roulés & pannés, grillés, ou à la broche, bardez en caille.

PANNACHE DE PORC. Faites cuire des oreilles de cochon comme les pieds de cochon à la ſainte menehould; pannez-les pour les griller; & les ſervez à ſec pour Entremets.

Ou bien ſi vous voulez les ſervir pour Hors-d'œuvres, mettez deſſus une ſauſſe-Robert. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

PANADE. Eſpece de ſoupe ou de potage fait de pain cuit & imbibé dans le jus de viande; on en fait auſſi avec du beurre, du ſel & de l'eau. La panade eſt un potage fait à la hâte; on fait ſouvent des panades pour les Convaleſcens, elles ſont nourriſſantes; on en donne aux petits enfans ſevrés en guiſe de boullie.

PANAIS, *Paſtinaca*. Le panais eſt une racine que tout le monde connoît; elle eſt groſſe & pénétre fort avant dans la terre, peu bran-

chuë, blanche au dedans, & d'un goût fort agréable.

On fait un grand uſage des panais dans les cuiſines. Ils ſont agréables au goût, & nourriſſans; mais un peu flatueux.

L'odeur & le goût du panais, dit J. Bauchin prouve qu'il poſſéde une qualité inciſive, atténuante, déterſive, & déſopilative.

Le peuple d'Angleterre, dit Ray, croit que les panais, qui ont paſſé un an entier dans la terre, cauſent le délire & la folie.

On diviſe les panais en deux eſpèces, l'une cultivée, & l'autre ſauvage; la premiere qui eſt plus groſſe, plus charnuë & plus tendre, eſt la meilleure à manger; l'autre qui eſt plus menuë, plus dure, eſt plus ligneuſe, & la moins ſaine. Elles ſont l'une & l'autre d'une longueur médiocre, d'une odeur qui n'eſt point déſagréable, & elles ont au milieu un petit nerf qui s'étend juſqu'à leur extrémité.

La plante qu'elles produiſent conſiſte en une tige creuſe & ramuë, haute de trois pieds, groſſe, cannellée, dont les branches ſont garnies de feüilles amples, compoſées d'autres feüilles aſſez ſemblables à celles du frêne, rangées comme par paire le long d'une groſſe côte, avec cette différence que celles du panais ſauvage ſont plus petites.

Ces racines ſont moins venteuſes que les navets; on les mange dans le potage ou apprêtées à part avec du beurre : mais il faut prendre garde de les trop aſſaiſonner; car elles ſont par elles-mêmes fort inciſives; enſorte que le grand aſſaiſonnement peut les rendre fort dangéreuſes à la ſanté. Elles ne conviennent qu'aux tempéramens froids & pituiteux.

Quelques-uns prétendent que l'uſage des panais eſt bon pour augmenter le lait aux nourrices, & pour procurer la fécondité aux femmes;

mais ces faits-là ne sont pas bien certains.

PANIS ou *Panic, Panicum*, espéce de grain. Il est semblable au millet, par le chaume, la feüille & la racine. La différence est dans l'épi; le panis l'a long d'un pied, fort serré & garni d'une grape fort épaisse qui a plusieurs grains velus. Il y en a une espece dont les grapes sortent un peu en déhors, comme s'il y en avoit plusieurs.

Le panis a à peu près les mêmes vertus que le millet. Il nourrit peu ; on en fait du pain. (Voyez au mot *Pain.*) On en fait aussi du gâteau. On le mange en tourte & ainsi que le ritz. Pour cela on l'écrase sous une meule de pierre, & pour lors on l'appelle du panis pilé. De quelque façon qu'on l'apprête, c'est un mauvais mets.

PANNE, *Pingué omentum.* Graisse de cochon qui s'attache particuliérement au ventre. On la coupe par petits morceaux, pour en faire des saucisses, du boudin. Elle entre aussi dans différentes farces. Enfin on en fait du sain-doux. Elle a les propriétés des autres graisses.

PASSOIRE, ustensile de cuisine. C'est un vaisseau profond de cuivre ou d'étein, percé de petits trous qui sert à passer les choses liquides dont on a besoin. Il y a aussi des passoires de terre qui sont très-propres.

PASTILLES DE BOUCHE. Pilez une livre de sucre royal dans un mortier avec douze grains de musc ; passez-le ensuite au tamis de crin, repilez ce qui est resté, passez-le de nouveau, continuez la même opération jusqu'à ce que tout soit passé ; mettez ensuite détremper dans de l'eau de fleurs d'orange une petite poignée de gomme adragante & l'y laissez pendant vingt-quatre heures ; passez-la ensuite dans un linge, mettez votre gomme dans le sucre en

poudre, y ajoutant deux gros d'essence d'ambre; maniez bien le tout ensemble pour former la pâte; applatissez-la avec un rouleau, taillez vos pastilles à votre fantaisie, & les mettez à mesure sécher sur du papier à l'air; si c'est en été, couvrez-les d'un autre papier pour les garantir des mouches; il ne faut point les serrer qu'elles ne soient séches.

Les moules dont on se sert pour tailler les pastilles sont de fer-blanc; ils sont faits comme si c'étoit un cornet ou étui à mettre le doigt, de sorte qu'appuyant par un bout sur la pate qui est mince, en tournant le moule la pastille demeure dedans, & en soufflant par l'autre bout, elle sort de ce moule.

PATE DE FRUITS. Les pâtes de fruits sont d'un grand secours pour les desserts dont elles sont un des principaux ornemens; elles ont différentes vertus, selon la différente nature des fruits; on trouvera sous les articles particuliers la maniere de faire les différentes pâtes.

Pâte de Prunes, voyez *Prune.*
Pâte d'Abricots verts, voyez *Abricot.*
Pâte d'Amandes vertes, voyez *Amande.*
Pâte de Citrons, voyez *Citron.*
Pâte d'Oranges, voyez *Orange.*
Pâte de Poires, voyez *Poire.*
Pâte de Cerises, voyez *Cerise.*
Pâte de Groseilles rouges, voyez *Groseille.*
Pâte de Framboises, voyez *Framboise.*
Pâte d'Abricots mûrs, voyez *Abricots.*
Pâte de Pêches, voyez *Pêche.*
Pâte de verjus, voyez *Verjus.*
Pâte de Coins, voyez *Coin.*
Pâte de Pommes, voyez *Pomme.*
Pâte de Fleurs de Violette, voyez *Violette.*
Pâte de Fleurs d'orange, voyez *Orange.*

Pâte de Genes.

Prenez des coings bien mûrs, ôtez en le coton avec un linge, faites-les cuire à grande eau. Quand ils sont cuits, mettez-les dans l'eau fraîche; pelez-les ensuite, choisissez les plus cuits qui ne soient ni rouges ni pierreux; passez-les au tamis & faites cuire du sucre à soufflé. Quand il est cuit, jettez vos coins dedans, délayez le tout ensemble, & le mettez refroidir dans une terrine.

Lorsque votre pâte sera froide, dressez la proprement sur des feuilles de fer-blanc ou sur des ardoises, ou même dans des moules de fer-blanc faits exprès; faites-la sécher à l'étuve, & la servez comme les autres pâtes.

Pour bien faire cette pâte, il faut environ trois quarterons de sucre sur une livre de coings; quand on y en mettroit une livre elle n'en vaudroit que mieux.

Pâte contrefaite.

Pour contrefaire toutes sortes de pâtes, prenez de la marmelade de pommes de reinette passée de même que pour faire de la pâte de pommes.

Pâte de Cerises contrefaite.

Prenez de la marmelade de pommes, mettez-la dans un poëlon & la faites sécher de même que si vous vouliez faire de la pâte de pommes; mais au lieu de sucre mettez sur une livre de marmelade environ trois quarterons de syrop dans lequel on aura confit des cerises séches; faites-la encore sécher une fois jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus au fond du poëlon; dressez-la sur des ardoises en forme de cerises en y mettant des queuës, ou comme de la pâte de cerises, ou en telle autre façon qu'il vous plaira; faites-la sécher à l'étuve comme les autres pâtes.

On peut contrefaire de même tous les autres fruits par le moyen du syrop de ces mêmes

fruits que l'on veut contrefaire, en mettant à chaque ſorte les queuës qui lui ſont propres, & les couleurs comme on va le dire.

Couleur pour les pâtes contrefaites.

Couleur rouge.

Prenez de la cochenille, de l'alun & du criſtal mineral autant de l'un que de l'autre ; pilez le tout enſemble dans un mortier juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en poudre ; délayez-le alors avec un peu de verjus, paſſez-le dans un linge blanc ; prenez-en la liqueur qui en ſortira & la mêlez parmi votre marmelade en même tems que vous y mettrez du ſucre ou le ſyrop.

Mettez-en plus ou moins ſelon la couleur que vous déſirez, pâle ou vive.

Autre façon.

Broyez du cinabre dans un mortier avec un peu d'eſprit de vin, juſqu'à ce qu'il ſoit délayé comme il faut ; dreſſez-les enſuite par petites boules ſur du papier, faites-les ſécher & les mettez en poudre, la couleur en eſt fort vive.

Couleur verte.

Prenez de la poirée bien verte, ôtez-en les côtes, pilez les feuilles dans un mortier ; après les avoir bien lavées & égouttés exprimez-en le jus ; faites-lui faire un petit boüillon dans un poëlon ; jettez-le enſuite ſur un tamis, & prenez ce qui reſtera ſur ce tamis, pour donner cette couleur à ce que vous voudrez.

Couleur jaune.

Dans le tems que les lis ſont fleuris, prenez les petits filamens jaunes qui ſont dans cette fleur ; faites-les bien ſécher, & lorſque vous voudrez vous en ſervir, mettez-les en poudre.

Toutes ces couleurs peuvent ſervir aux pâtes communes, aux pâtes de fruits, aux pâtes de ſucre, aux biſcuits, & aux conſerves.

Maniere de faire d'autres pâtes légéres.

Prenez un blanc d'œuf, battez-le bien avec un peu d'eau de fleur d'orange; délayez-le avec un peu de pistaches, ou d'amandes; mêlez-y un peu de musc; faites cuire ce mélange dans une tourtiere, avec un peu de cendres chaudes, tant dessus que dessous.

Quand il est réduit en consistance de pâte; faites cuire du sucre à la plume, ou bien prenez du syrop de quelles confitures vous voudrez; incorporez bien le tout ensemble, & achevez cette pâte comme les autres.

PATE se dit aussi d'une matiére préparée pour faire du pain, détrempez avec de l'eau. Voyez à l'article pain. Pâte se dit enfin de la matiére préparée pour faire des abaisses de pâtés & de tourtes, gâteaux & autres choses semblables.

Pâte bise.

Prenez un boisseau de farine de seigle, ôtez-en seulement le gros son, paîtrissez-la avec de l'eau chaude de façon qu'elle soit ferme & n'y mettez qu'une demi-livre de beurre. Formez-en votre abaisse avec un rouleau.

Cette pâte est propre pour les pâtés de jambon & de grosse venaison qu'on transporte loin; c'est pourquoi la croûte doit avoir environ deux doigts d'épaisseur.

Pâte blanche pour les gros pâtés qui se mangent froids.

Mettez sur une table un demi boisseau de fleur de farine; faites un creux dans le milieu, dans lequel vous mettrez deux livres de beurre frais. Si ce beurre est dur, vous le manierez auparavant pour l'amollir. Mettez-y aussi trois onces de sel écrasé menu & un demi setier d'eau ou environ. Détrempez votre pâte petit à petit en l'arrosant d'un peu d'eau tiéde.

La pâte étant bien liée, étendez-la avec le rouleau; jettez un peu de farine deſſus & deſſous, afin qu'elle ne tienne point à la table. Il faut mettre plus de beurre dans cette pâte en hiver qu'en été parce que le froid la rend plus ſéche & plus difficile à manier. Si vous voulez la rendre plus fine, mettez-y trois livres de beurre.

Pâte blanche pour les tourtes & autres pâtiſſeries qui ſe mangent chaudes.

Prenez trois livres de beurre, & un demi boiſſeau de farine; paîtriſſez votre pâte comme la précédente. Elle eſt bonne à faire des pâtés d'Entrée de veau, pigeonneaux, béatilles & autres à manger chauds.

Pâte feuilletée.

Prenez un demi quart de fleur de farine; faites votre pâte avec de l'eau froide; mettez-y un peu de ſel menu, & ſi vous voulez quelques jaunes d'œufs. Maniez le tout enſemble en l'arroſant, quand il eſt néceſſaire.

Quand cette pâte eſt bien liée, enſorte qu'elle ſoit mollette, faites-en une maſſe que vous laiſſerez repoſer une demi-heure. Après ce tems étendez-la avec un rouleau, environ de l'épaiſſeur d'un pouce. Votre pâte ainſi étenduë, éparpillez deſſus ce qu'il faut de beurre, au moins une livre; pliez-la en double de maniére que le beurre ſoit renfermé dedans; étendez-la encore avec le rouleau & faites la même choſe cinq ou ſix fois, & la réduiſez enfin à l'épaiſſeur que vous jugerez à propos, en la poudrant de farine, afin qu'elle ne tienne pas.

Cette pâte eſt propre pour les pâtés d'aſſiette de veau, de pigeonneaux, de béatilles & autres

à manger chauds. Elle peut auſſi ſervir à faire des tourtes de confitures, & autres piéces de four.

Pâte demi-feuilletée.

Si l'on ne veut faire qu'un demi feuilletage, il n'y a qu'à mettre moins de beurre.

Pâte à l'huile.

Faites boüillir de l'huile ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ne faſſe plus de bruit. Elle aura alors perdu ce qu'elle a de déſagréable dans le goût. Votre huile ainſi apprêtée, prenez un litron de fleur de farine; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, une pincée de ſel, de l'huile à diſcrétion, & environ le quart d'un demi-ſetier d'eau; mêlez le tout enſemble & maniez ſi bien la pâte qu'elle demeure un peu ferme, d'autant qu'elle n'a pas la même force que celle, où il entre du beurre.

Quoiqu'on employe rarement cette pâte, il y a pourtant des perſonnes qui la préfèrent à l'autre, & il eſt bon de ſçavoir la manière de la faire.

Pâte croquante.

Prenez du ſucre en poudre & autant de farine; quelques blancs d'œufs, ſelon la quantité de votre pâte & une goutte d'eau de fleurs d'orange. Formez votre pâte ſur le tour, qu'elle ſoit bien faite & point trop molle; formez-en une abaiſſe auſſi mince que vous pourrez; farinez toujours bien deſſous en frotant avec la main. Elle s'étendra preſque d'elle-même, après quelques coups de rouleau. Frotez une aſſiette ou une tourtiere de beurre; mettez-y votre abaiſſe, piquez-la avec la pointe d'un couteau afin qu'elle ne gonfle pas au four. Faites-y ſécher cette abaiſſe, & quand elle eſt cuite dreſſez-la dans un plat. Un peu avant de ſervir, mettez-y votre mar-

melade, abricots, pêches, cedres ou autres fruits.

De cette pâte tirez des abaiſſes bien minces, que vous découperez proprement, & les faites ſécher au four ſur une aſſiette beurrée, de peur qu'elles ne s'y attachent. Quand vos abaiſſes ſont ſéches; glacez-les ſi vous voulez, & les mettez ſur vos tourtes, & ſervez pour Entremets.

Pâte d'amandes.

Voyez cet article au mot *Amande*, où l'on dit la manière de la faire, & ſes uſages.

Pâte ſeringuée.

Prenez de la pâte d'amandes, pilez-la dans un mortier avec un peu de crême naturelle & cuite; paſſez-la à la ſeringue, & la faites frire en grande friture. Rapez du ſucre par-deſſus & ſervez pour Entremets.

Pâte d'amandes pour faire des tourtes ou tartelettes.

Prenez de la pâte d'amandes deſſéchée; (Voyez au mot *Amande.*) Mettez-la dans un mortier avec de bon beurre frais, de l'écorce de citron vert glacé, quelques autres confitures, un peu de ſucre, quatre ou cinq jaunes d'œufs crus; pilez bien le tout enſemble. Les jours gras vous pourrez y mettre de la moëlle de bœuf. Servez vous de cette pâte pour des tourtes ou tartelettes.

Pâte à faire des échaudés aux œufs.

Voyez au mot *Echaudé*, la manière de faire cette pâte.

Pâte de ſucre.

Prenez un quarteron de ſucre en poudre, paſſez-le par l'étamine; mettez-le dans un mortier avec un blanc d'œuf & une cuillerée de jus de citron; remuez le tout enſemble doucement

jusqu'à ce que le sucre commence à se lier ; s'il a de la peine à le faire, ajoûtez-y un peu d'eau de fleurs d'orange. Battez-le ensuite avec le pilon pour le réduire en pâte ferme ; servez-vous-en pour faire des abaisses de pâtisserie.

L'on fait aussi de la pâte à demi sucre, en y mettant moitié sucre & moitié fleur de farine que vous incorporerez bien ensemble.

Pâte à frire ou à l'Angloise.

Prenez un peu de beurre, du lait & un peu de sel fin ; mettez le tout dans une casserole sur le feu. Quand le lait est prêt à boüillir, mettez-y de la farine, & la desséchez sur le feu comme pour les petits choux. Etendez-la ensuite avec le rouleau le plus mince que vous pourrez ; découpez-la en quarreaux, faites-la frire dans de l'huile ; glacez-la avec du sucre, & servez pour rôt à collation.

PATE', *Artocreàs, caro farrea crusta inclusa.* On en fait de plusieurs maniéres, tant en gras qu'en maigre. Il y en a de chauds qu'on sert pour Entrée, & de froids qu'on sert pour Entremets.

Pâté chaud en gras ou Pâté à l'Allemande aux huîtres.

Prenez un quartier d'agneau; lardez-le de moyen lard ; formez une abaisse de pâte à demi fine ; dressez dessus le quartier d'agneau ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, laurier, lard pilé, fines herbes & ciboules. Couvrez d'une abaisse de même pâte, & faites cuire au four pendant trois heures.

Pendant qu'il cuit préparez un ragoût d'huîtres. (Voyez au mot *Huître*, la maniere de faire ce ragoût.) Avant de servir, tirez votre pâté ; jettez le ragoût d'huître dedans, après l'avoir dégraissé, recouvrez & servez chaudement.

Pâté de godiveau.

Hachez bien menu un morceau de roüelle de veau, avec de la graiſſe de bœuf & un peu de lard; mettez-y le blanc d'un œuf crud ; mêlez bien le tout ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, muſcade, fines herbes & ciboules. Faites une abaiſſe de pâte fine. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire)Mettez-y votre godiveau ; garniſſez-le de champignons, truſes, ris de veau, crêtes, culs d'artichaux, morilles & andouillettes à l'ouverture du milieu ; couvrez de même pâte, en laiſſant une ouverture au milieu. Dorez-le & le faites cuire deux heures. Quand il eſt cuit, mettez-y un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*. la manière de le faire,) & ſervez chaudement.

Pâté d'aſſiette.

Hachez un morceau de roüelle de veau, avec graiſſe de bœuf, comme pour le pâté précédent, avec même aſſaiſonnement. Faites une abaiſſe avec farine, beurre, œufs ; faites enſorte que votre pâte ſoit ferme ; mettez-y votre godiveau garni comme le précédent ; faites comme un petit dôme du même godiveau au milieu du pâté ; couvrez de la même pâte ; faites qu'elle ſoit bien mince : dorez-le, faites cuire pendant une heure. Quand il eſt cuit ſervez avec le même coulis, ou bien avec un jus de citron & de mouton.

Pâté à la Royale.

Otez la peau d'une éclanche de mouton ; coupez-la par roüelles ; dreſſez votre pâté de pâte faite avec eau chaude, un peu de beurre, farine & ſel. Mettez-y votre chair de mouton. Vous y pouvez mettre des filets de bœuf, des perdrix & des ramiers deſoſſés & garnis de lard pilé, champignons, truſes, morilles, groſſes crêtes de coq ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſ-

cade, fines herbes ; nourriſſez bien le tout, couvrez d'une abaiſſe de même pâte, dorez votre pâté ; mettez un papier autour avec une ficelle, & le faites cuire huit ou dix heures. Quand il eſt cuit, dégraiſſez-le bien, mettez-y une ſauſſe hachée faite avec un coulis de perdrix, ou bien frottez le fond d'un plat d'une échalotte; preſſez-y un jus de citron ; mettez tout dans votre pâté & ſervez chaudement.

Pâté au ſang.

Dans les jours que l'on tuë la volaille, conſervez-en le ſang, ſeulement un verre; ayez des filets de lièvre & de veau piqués de jambon & de gros lard ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & fines épices ; mettez ces filets tremper dans le ſang. Faites un godiveau avec de la chair de poulet, de la chair de perdrix, quelques bons morceaux de cuiſſe de veau, du lard, de la moëlle, un peu de graiſſe, du perſil, de la ciboule, une pointe d'ail, des trufes hachées ; le tout bien aſſaiſonné, bien nourri & bien haché; mettez le ſang dans cette farce, & mêlez bien le tout enſemble.

Faites deux pâtes, une ordinaire, l'autre compoſée d'œufs, de beurre, ſel & farine, le tout bien manié ſans eau ; faites-en beaucoup plus de la première que de la ſeconde ; faites deux abaiſſes médiocres de la pâte ordinaire, & deux petites de la pâte fine ; mettez la grande abaiſſe ſur du papier, la petite par-deſſus ; étendez proprement la moitié de votre godiveau ſur les deux abaiſſes ; rangez-y enſuite vos filets, mettez deſſus le reſte de la farce ; couvrez de bardes de lard, & après de la petite abaiſſe ; mouillant un peu la grande tout autour. Mettez enſuite l'autre grande abaiſſe ; façonnez votre pâté, dorez-le d'un œuf & le mettez cuire au four pendant huit ou dix heures. Quand il eſt cuit, tirez-

le, dégraissez-le bien, jettez dedans un coulis de perdrix au sang, & servez chaudement. La viande & la pâte qui sont dedans se doivent manger avec la fourchette.

Pâté à la ciboulette.

Faites une farce ou godiveau avec un morceau de tranche de bœuf ou de veau bien tendre, graisse de bœuf cruë & blanchie, de persil & beaucoup de ciboules; le tout bien haché, bien nourri & bien assaissonné de toutes sortes de fines épices. Mettez-y un peu de moëlle de bœuf, de la mie de pain trempée dans du jus, quelques morceaux de trufes & champignons hachés.

Faites deux abaisses de bonne pâte, celle de dessus assez mince, & celle de dessous plus forte. Dressez le pâté de la hauteur de trois ou quatre doigts sur du papier; mettez la farce dedans, le tout bien assaisonné & bien rangé. Couvrez de quelques bardes de lard & tranches de citron; mettez ensuite l'autre abaisse, façonnez-le proprement, & mettez cuire au four. Quand il est cuit, dégraissez-le; jettez dedans un petit coulis; recouvrez & servez chaudement.

Pâté à l'Angloise.

Prenez de la chair de liévre, un gigot de mouton bien tendre, & bien dégraissé; hachez bien le tout avec du lard cru, de la moëlle, un peu de graisse de veau; le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné de toutes sortes d'épices douces & fines herbes, avec quelques champignons & trufes hachées parmi.

Faites une abaisse d'une bonne pâte; mettez votre farce dedans, couvrez de bardes de lard & ensuite d'une autre abaisse & mettez au four. Quand le pâté est cuit, ouvrez-le, dégraissez-

le bien; mettez dedans un coulis de perdrix, & ſervez chaudement.

Pâté fin.

Faites un godiveau avec roüelle de veau; graiſſe de bœuf & lard fondu, ſel poivre, fines herbes & ciboules. Faites une abaiſſe de pâte feuilletée en forme quarrée. Mettez-y votre godiveau garni de culs d'artichaux, champignons, crêtes, ris de veau & trufes. Couvrez d'une abaiſſe de même pâte; dorez votre pâté & faites cuire pendant une heure. Quand il eſt cuit, mettez-y une ſauſſe blanche & jus de citron, ou verjus de grain, en ſervant.

Pâté dreſſé au blanc.

Faites une farce de volaille cuite, tetine de veau & lard blanchi, une mie de pain trempée dans de la crême, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel & poivre, deux jaunes d'œufs pour liaiſon. Dreſſez le pâté, mettez la farce dedans & faites cuire. Quand le pâté eſt cuit, tirez la farce, délayez-la dans un blanc de bon goût; faites-la chauffer ſans bouillir; remettez-la dans le pâté avec un jus de citron, & ſervez chaudement.

Pâté en crouſtade.

Coupez des noix de veau bien minces; hachez du lard & de la graiſſe de bœuf, & la faites fondre. Quand elle eſt fonduë, paſſez-la & la laiſſez refroidir; faites une farce de toutes ſortes de foies avec une livre de bon beurre, & la graiſſe refroidie. Pilez le tout dans le mortier, & aſſaiſonnez de ſel, poivre, un peu de fines herbes, & de fines épices. Faites deux abaiſſes de pâte fine. (Voyez au mot pâte, la maniere de la faire.) dreſſez-en une dans une tourtiere; mettez au fond deux tranches de jambon & un lit de farce, enſuite

une des noix de veau, puis deux tranches de jambon, un lit de farce & une noix de veau, ainſi juſqu'à la fin ; couvrez de bardes de lard, mettez-y un oignon piqué de deux clous de girofle ; couvrez de l'autre abaiſſe & faites cuire au four pendant dix heures. Quand le pâté eſt cuit, faites un trou au milieu par-deſſus ; renverſez-le dans un plat pour le dégraiſſer ; mettez dedans une ſauſſe hachée, & ſervez pour Entrée, comme les autres.

Pâté de macaronis à l'Italienne.

Faites une pâte avec des œufs, un peu d'eau, un peu de ſel, qu'elle ſoit ferme ; faites-en quatre ou cinq abaiſſes & les laiſſez ſécher ; coupez-les enſuite en tailladins grands de deux doigts. Faites cuire ces tailladins un demi quart d'heure dans l'eau boüillante avec du ſel, & les égouttez dans la paſſoire. Mettez vos macaronis dans une caſſerole avec des tranches de jambon bien minces, trufes, champignons, moëlle de bœuf, beurre frais, canelle en poudre, parmeſan rapé, jus & coulis. Mêlez-bien le tout enſemble ; liez une pâte briſée à l'ordinaire ; beurrez une caſſerole, mettez-y des bandes de cette pâte arrangées à votre fantaiſie, une abaiſſe de pâte deſſus, comme une timbale ordinaire ; mettez dedans votre appareille; recouvrez d'une autre abaiſſe à l'ordinaire, & faites cuire au four une heure & demie. Quand votre pâté eſt cuit, renverſez-le dans un plat, faites-y un trou pour y mettre un jus lié de bon goût, & ſervez chaudement.

Outre les pâtés chauds, dont nous venons de parler qu'on ſert pour Entrée, il y en a encore pluſieurs dont voici la liſte. On trouvera ſous les articles particuliers, la maniére de les faire.

Pâté chaud en gras.

Pâté chaud de Perdrix, voyez *Perdrix.*
Pâté chaud de Poulets, voyez, *Poulet.*
Pâté chaud de Pigeons, voyez *Pigeon.*
Pâté chaud d'Allouette, voyez *Allouette.*
Pâté chaud de cailles, voyez *Caille.*
Pâté chaud de grives, voyez *Grive.*
Pâté chaud de Faisan, voyez *Faisan.*
Pâté chaud de Dindons, voyez *Dindon.*
Pâté chaud de Lievre, voyez *Lievre.*
Pâté de Poulardes desossées; voyez *Poularde.*
Pâté d'un foie de Veau à la Princesse, voyez *Foie.*
Pâté chaud de Langues de Bœuf, voyez *Langue.*
Pâté chaud de Poulets à la crême, voyez *Poulet.*
Pâté chaud de Chapon desossé, voyez *Chapon.*
Pâté chaud de Canard, voyez *Canard.*
Pâté chaud de Rouelle de Veau, voyez *Veau.*
Pâté chaud de Lapins, voyez *Lapin.*
Pâté chaud de Beccasses, voyez *Beccasse.*
Pâté chaud de jambon, voyez *Jambon.*
Pâté chaud de Poitrine de veau, voyez *Veau.*
Pâté chaud d'une Eclanche à la broche, voyez *Eclanche.*
Pâté chaud de Langues de Mouton, voyez *Langue.*
Pâté chaud de Tendrons de Veau à l'Italienne, voyez *Veau.*

Pâté froid en gras.

Pâté de Cerf, voyez *Cerf.*
Pâté froid de Chevreuil, voyez *Chevreuil.*
Pâté froid de Sanglier, voyez *Sanglier.*

Pâté froid de tranches de Bœuf, voyez *Bœuf.*
Pâté froid d'Eclanche de Mouton, voyez *Eclanche.*
Pâté froid de Rouelle de Veau, voyez *Veau.*
Pâté de Lievre froid, voyez *Lievre.*
Pâté froid de Poulardes, voyez *Poularde.*
Pâté de Lievre desossé, voyez *Lievre.*
Pâté de Jambon froid, voyez *Jambon.*
Pâté froid de Dindons, voyez *Dindon.*
Pâté froid de Canards, voyez *Canard.*
Pâté froid de Perdrix, voyez *Perdrix.*
Pâté froid de Faisan, voyez *Faisan.*
Pâté froid de Beccasses, voyez *Beccasse.*
Pâté froid de Lapreau, voyez *Lapreau.*
Pâté froid de Lapins, voyez *Lapin.*
Pâté froid d'Oisons, voyez *Oison.*
Pâté froid de Sarcelles, voyez *Sarcelle.*
Pâté froid d'Outarde, voyez *Outarde.*

Pâté de Perigueux.

Prenez deux livres de trufes, douze foies gras, trois livres de panne, persil, ciboules, champignons hachés; dressez un pâté de la hauteur d'un pâté à la ciboulette; mettez dans le fond de la panne hachée, mettez dessus une couche de trufes coupées en tranches; assaisonnez de sel fin, fines épices mêlées & fines herbes; remettez par-dessus une couche de panne, & ensuite des foies gras coupés par moitié; assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboules, champignons hachés; continuez ainsi jusqu'à la fin, que la dernière couche soit de panne; couvrez de bardes de lard. Finissez le pâté à l'ordinaire; faites-le cuire. Quand il est cuit, servez-le froid pour Entremets.

Pâté en pot.

Prenez tous les filets d'un gigot de mouton, ceux d'un lievre, d'une perdrix, une noix de

veau, & une demie livre de jambon; hachez bien le tout enſemble avec champignons, ſel, poivre, muſcade, perſil, ciboules, échalottes, fines épices. Quand cela eſt bien haché & mêlé enſemble, ajoûtez-y quatre livres de lard coupé en dés & ſix jaunes d'œufs; ajoûtez-y les blancs fouettés & une poignée de piſtaches échaudées. Garniſſez enſuite une marmite de bardes de lard, mettez-y votre hachis; recouvrez comme deſſous. Fermez la marmite d'une feuille de papier, & de ſon couvercle; faites cuire l'eſpace de vingt-quatre heures à petit feu. Quand le tout eſt cuit, laiſſez-le refroidir, ôtez-en les bardes de lard, dreſſez-le dans un plat, & ſervez pour Entremets.

On en fait auſſi par tranches pannées & grilleés pour Entremets.

Pâté en pot d'une autre maniere.

Hachez & mêlez enſemble quatre livres de tranches de bœuf, un gigot de mouton, deux perdrix, deux livres de porc frais, trois livres de graiſſe de bœuf, demi-livre de trufes vertes, quatre livres de lard coupé en dés, trois livres de jambon, aſſaiſonnés de ſel, poivre, fines herbes & fines épices; ajoûtez-y deux ou trois œufs; un coulis de deux perdrix. Foncez une marmite de bardes de lard, & tranches de veau battuë; mettez votre hachis deſſus. Mettez même choſe deſſus que deſſous. Fermez bien la marmite de ſon couvercle & faites cuire à petit feu pendant quinze ou vingt heures. Quand le pâté eſt cuit, laiſſez-le refroidir dans ſa braiſe; ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dreſſez-le dans un plat & ſervez froid pour Entremets.

Pâté de poiſſon.

Pour faire un pâté de poiſſon en maigre; faites un godiveau de même que la farce de

poiſſon, excepté les jaunes d'œufs & l'omelette que vous en pouvez exclure; du reſte hachez des champignons & des trufes de même. Après avoir fait la pâte & dreſſé le pâté, mettez dedans la moitié de ce godiveau, & en même tems toutes ſortes de garniture, trufes, champignons, andouillettes, culs d'artichaux, filets de poiſſon crud coupés par petits morcceaux. Mettez le reſte du godiveau par-deſſus; fermez votre pâté & le faites cuire.

Avant de le ſervir on peut y mettre un blanc ou un coulis de champignons, ou quelque ragoût, & ſervir chaudement.

On trouvera la maniere de faire les pâtés de poiſſons particuliers ſous leurs noms.

Pâté de Turbot, voyez *Turbot.*

Pâté de Rougets, voyez *Rougets.*

Pâté de Carpes entieres, voyez *Carpe.*

Pâté de Carpes farcies, voyez *Carpe.*

Pâté d'Anguilles, voyez *Anguille.*

Pâté de Barbots, voyez *Barbot.*

Pâté de Macreuſes, voyez *Macreuſe.*

Pâté d'Eturgeon, voyez *Eturgeon.*

Pâté de Soles, voyez *Sole.*

Pâté de Lamproie, voyez *Lamproie.*

Pâté de Lamproie à l'Angloiſe, voye *Lamproie.*

Pâté de Truites, voyez *Truîte.*

Pâté de Thon, voyez *Thon.*

Pâté de Brêmes, voyez *Brême.*

Ptâé de Brochet, voyez *Brochet.*

Pâté de Saumon, voyez *Saumon.*

Petits pâtés feüilletés en maigre

Hachez de la chair d'anguille avec des laitances de carpes, & champignons à demi cuits dans une caſſerole; aſſaiſonnez de ſel, poivre, ciboulette, fines herbes; faites fondre de bon beurre, la moitié autant qu'il y a de hachis; faites une pâte feuilletée pour vos pâtés,

que vous ferez cuire dans une tourtière, ou au four ; mettez-y un jus de citron ou verjus de grain en servant pour Entremets, ou pour garniture de plats d'Entrées.

Petits pâtés d'huitres à l'écaille.

Faites un hachis de laitances & de chair de carpes, de tranches de brochet, de chair d'anguille ; assaisonnez le tout de sel, clou battu, & vin blanc ; enveloppez-en vos huîtres, dont vous mettrez une dans chaque petit pâté, avec un peu de bon beurre frais. Faites-les cuire & servez chaudement pour Hors-d'œuvre, ou pour Garniture.

Petits pâtés à la Mazarine en gras.

Hachez de la rouëlle de veau avec de la graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons, trois œufs entiers, un demi-setier de crême, sel, poivre ; faites ainsi le godiveau. Ayez de la pâte feuilletée bien mince, que vous coupez par petits morceaux ; mettez du godiveau dessus ; couvrez d'un pareil morceau de pâte ; appuyez légérement les doigts dessus, pour qu'ils se collent l'un à l'autre ; dorez les, faites-les cuire, & les servez sortant du four.

Petits pâtés à l'Espagnole.

Prenez un morceau de lard, un petit morceau de veau, & un blanc de poulet ; faites blanchir le tout dans la marmite ; hachez-le bien menu & assaisonnez de fines épices ; pilez-le encore dans un mortier ; ajoûtez-y un peu d'ail & de rocambole. Formez des abaisses d'une pâte fine ; mettez dessus de votre hachis ; couvrez d'une autre abaisse ; faites cuire vos petits pâtés. Ils vous serviront pour garnir ou pour Hors-d'œuvre.

Petits pâtés de foies gras aux trufes.

Piquez des foies gras de trufes ; faites une farce d'autres foies gras ; dreffez de petits pátés de requête, mettez de cette farce au fond, un morceau de foie gras deffus, & une trufe de chaque côté ; recouvrez de farce enfuite d'une abaiffe ; dorez-les & les mettez au four. Quand ils font cuits, découvrez-les, mettez une petite effence dedans & fervez.

On en peut faire de ris de veau piqués, de trufes, de foies, de lottes, de laitances de carpes, lardés de trufes.

Petits pâtés aux écreviffes.

Faites blanchir des écreviffes ; pilez les coquilles, gardez les queuës ; mettez les coquilles pilées dans une cafferole, avec trois quarterons de beurre ; faites-les bien boüillir pendant une demi-heure ; paffez-les enfuite dans une ferviette, à force de bras, pour en exprimer le beurre d'écreviffes ; mettez dans ce beurre d'écreviffes plein les deux mains de mie de pain, que vous délayez dans de la crême, avec un peu de fel, un peu de fafran, dix ou douze jaunes d'œufs. Délayez bien le tout enfemble ; faites un ragoût de ris de veau, champignons petits œufs, queuës d'écreviffes, culs d'artichaux, le tout paffé dans la cafferole & lié de coulis, une tranche de jambon, & fini de bon goût.

Prenez des cartes, coufez-en deux enfemble par les deux bouts ; faites-les joindre par les deux bouts en rond ; faites-leur un fond d'une autre carte que vous collez avec un œuf battu ; faites les fécher pour que cela tienne bien. Beurrez-les avec du beurre affiné ; mettez de votre farce au fond & autour de ces cartes ; uniffez avec de l'œuf battu ; rempliffez le dedans de votre

ragoût, couvrez de la même farce; unissez avec un œuf battu & faites cuire au four modérément chaud. Quand ils sont cuits tirez-les des moules de cartes, & les servez à sec.

Petits pâtés d'Ecrevisses d'une autre façon.

Faites cuire des écrevisses dans de l'eau salée; épluchez les queuës & les grosses pates que vous mettrez à part. Faites le beurre d'écrevisses comme on vient de le dire, ou bien voyez au mot *Ecrevisses*. Hachez une partie des queuës d'écrevisses avec un morceau de chair de carpe ou autre poisson plus fin. (Si c'est en gras vous en ferez un godiveau avec un ris de veau & bon assaisonnement, champigons hachés, persil ciboules, fines herbes, fines épices, quelques jaunes d'œufs crus, mie de pain trempée dans du lait, & du beurre d'écrevisses qui rend la couleur rouge.) Faites des abaisses de pâte feuilletée ou de pâte à l'Espagnole, que vous mettez dans des tourtieres; mettez au fond un peu de godiveau & deux queuës d'écrevisses entiéres dessus; couvrez-les d'un peu de godiveau & ensuite d'une autre abaisse. Quand vos pâtés sont faits, dorez-les avec du beurre rouge d'écrevisses; faites-les cuire au four & servez chaudement.

Si c'est un jour gras vous ferez la farce de dessous de moëlle, & celle de dessus d'écrevisses; remplissez-les avec des œufs d'écrevisses, & faites cuire de même au four pour Entrée, Hors-d'œuvre, ou Garniture.

Petits pâtés dressés au blanc.

Dressez vos petits pâtés remplissez-les d'une farce faite avec de la volaille cuite, graisse, tétine de veau, lard blanchi, une mie de pain trempée dans de la crême, sel, poivre, crême, une ciboule cinq jaunes d'œufs pour liaison. Quand ils sont remplis de cette farce, couvrez-les d'une autre

abaisse

abaisse. Quand ils sont façonnés & dorés, faites-les cuire au four. Quand ils sont cuits tirez-les, ôtez la farce qui est dedans ; mettez-la dans une casserole avec un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis*, la maniere de le faire.) Délayez la farce avec le coulis ; faites-la chauffer sans boüillir, & la remettez dans les pâtés.

Quand on n'a point de coulis on fait une liaison avec de la crême & des jaunes d'œufs, dans laquelle on délaye la farce de la même maniere que dans le coulis.

On ne finiroit point si l'on vouloit donner la maniere de faire les différentes sortes de petits pâtés, ce qu'on a dit suffit pour faire comprendre la maniere de faire les autres.

PATISSERIE, préparation de pâte, avec plusieurs assaisonnemens des viandes. On trouve dans différens endroits de ce livre la maniere d'en faire.

On peut dire en général que l'on ne doit point s'accoutumer à l'usage des patisseries, non-seulement parce qu'elles sont presque toutes pésantes sur l'estomac & difficiles à digérer ; mais encore parce qu'il faut toûjours préférer autant que l'on peut les alimens les plus simples aux composés.

Outre cela les épices & les assaisonnemens que l'on y prodigue pour l'ordinaire, pour en relever le goût, sont extrêmement préjudiciables à la santé. Rien n'est plus capable d'allumer le sang & les humeurs comme on l'a dit dans plusieurs endroits. Il est donc de la prudence d'en faire rarement usage.

PECHE, *Malum Persicum*, fruit du pêcher, presque sphérique, couvert d'une laine courte, remplie d'une chair succulante fort agréable, sillonnée dans toute sa longueur, & qui renferme un noyau creusé de folles assez profondes,

dans lequel on trouve pour l'ordinaire une amande oblongue.

Plusieurs Auteurs ont rejetté les différentes espéces de pêches, comme contenant un suc extrêmement nuisible à l'estomac ; de-là vient qu'ils conseillent de les manger au commencement du repas ; & de boire du vin par-dessus. Mais il n'est pas vraisemblable qu'un fruit aussi savoureux & aussi délicieux, dont il semble que la nature nous ait récommmandé le choix, en le rendant le plus agréable de tous les fruits d'été, soit aussi mal-sain que ces Auteurs le prétendent. On peut assurer malgré leur autorité, que les pêches sont bonnes pour l'estomac, pour lâcher le ventre, & qu'on ne peut rien manger de plus innocent. Cela n'empêche pas qu'on ne doive être très circonspect dans l'usage & dans le choix de cette espéce de ce fruit.

Ce que Galien & d'autres ont dit des mauvais effets des pêches, doit s'entendre de celles qui ont leur chair extrêmement molle ; car il en est tout autrement, dit Amatus, de celles qu'on appelle dureaux, pêches dont la chair est dure & ferme, qui jettent une odeur tout à fait agréable, fortifiante, & propre pour ranimer les esprits ; car ces dernieres ont une saveur délicieuse, mêlée d'une certaine austérité qui plaît à l'estomac & le fortifie.

Les pêches confites sont extrêmement agréables aux malades, sur-tout à ceux qui sont altérés & qui ont la langue séche ; car elles fortifient & rafraîchissent en même tems, & par-là elles sont extrêmement salutaires dans les maladies chaudes.

Comme les pêches sont d'une substance molle & humide, elles se corrompent aisément dans les premieres voies, elles y excitent des vents & causent des vers. Elles sont plus salutaires

si on les mange avec du sucre ; parce que le sucre corrige & raresie leur phlegme vicieux.

On mange ordinairement les pêches dans du vin, & comme le vin perd presque toute sa force quand elles y ont trempé, cette circonstance avoit donné lieu aux Anciens de croire que ce fruit étoit mauvais, & qu'il déposoit dans le vin une certaine qualité maligne. Mais ils ne faisoient pas attention que la pêche étant d'une nature poreuse & spongieuse, elle absorbe les esprits du vin & le rend aqueux, sans lui communiquer cette prétendue malignité.

Les pêches conviennent en tems chaud aux jeunes gens bilieux & sanguins ; mais elles sont nuisibles aux vieillards, aux phlegmatiques & à ceux qui ont l'estomac foible.

On doit les choisir d'une odeur agréable, d'une chair moëlleuse, succulante, vineuse, qui soient bien colorées, bien mures, & qui se séparent aisément de leur noyau.

Renoud assure que pour connoître de quelle couleur la pêche est en dedans, il n'y a qu'à examiner celle de sa peau ; car la chair de la pêche est rouge, si la peau est rouge ; elle est jaunâtre si la peau est jaunâtre, & de différentes couleurs si la peau est de différentes couleurs.

Il y a plusieurs sortes de pêches que nous allons détailler en peu de mots, avec leurs principales qualités.

L'avant pêche.

La pêche de Troie.

La pêche Alberge jaune.

La petite Pavie alberge jaune.

La Magdelaine blanche.

La pêche Alberge violette.

La petite Pavie Alberge violette.

La Bourdin.

La Druselle.

La pêche Cerise.

La Chevreuse.

La Rossane.
La Pavie rossane.
La Persique.
La Violette hative.
La Violette tardive.
La Belle-garde.
Le Brugnon violet.
La Pourprée.
L'Admirable.
La Magdelaine rouge.
La Mignone.
La pêche d'Italie.
Le Pavie blanc.
La Nivette.
La pêche de Pau.
La blanche d'Andilli.
La Narbonne.
La Grosse jaune hative.
La Grosse jaune tardive.
La pêche Royale.
La Jaunelisse.
Le gros Pavie rouge.
Le gros Pavie jaune.
Le petit Pavie jaune ou Pavie de Saint Martin.
Le Brugnon jaune lissé.
Le Brugnon violet tardif.
La pêche à Tétin.
La Sanguinole.

La pêche violette hative est la meilleure de toutes. C'est elle qui a la chair la plus agréable & la plus parfumée, celle qui a le goût le plus vineux & le plus relevé. Elle n'est guere grosse.

La pêche admirable a presque toutes les bonnes qualités qu'on peut souhaiter, & n'en a point de mauvaises. C'est une des plus grosses & des plus rondes. Elle a le coloris beau, la chair ferme, fine & bien fondante. Elle a le noyau petit & n'est point sujette à être pâteuse.

La mignone est la plus belle pêche qu'on puisse voir ; elle est très-grosse & très-rouge, saliné & ronde. Elle mûrit des premieres de la saison ; elle a la chair fine & bien fondante & le noyau très-petit : mais son goût n'est pas toûjours des plus relevé.

La belle chevreuſe ne le céde guere à aucune autre en groſſeur, en beauté de coloris, en chair fine, & fondante; en abondance d'eau ſucrée & de bon goût. Le ſeul défaut qu'elle ait eſt d'être un peu pâteuſe; mais cela n'arrive que quand elle eſt trop mûre, ou que l'été a été peu chaud & peu ſec.

La pêche nivelle, autrement la veloutée, eſt encore une très-belle pêche, très groſſe, bien colorée en dedans & en dehors, ſa chair eſt d'un bon goût, & ſon eau d'un ſuc excellent.

La pourprée eſt une pêche aiſée, groſſe, d'un rouge brun, dont la chair eſt pénétrée. Elle a la chair fine & le goût relevé.

La perſique eſt d'un très-bon goût; elle eſt longuette, le noyau a la même figure, & la chair eſt peu colorée.

La pêche de Troie eſt fort colorée & ronde, avec une très-petite tête au bout.

L'Amirable jaune tardive eſt auſſi nommée Pêche d'abricots, & ſandalie; elle eſt un merlicoton. Elle reſſemble entiérement par ſa figure & par ſa groſſeur à la pêche qu'on nomme ſimplement admirable : mais elle en eſt différente par le coloris jaune de ſa peau & de ſa chair, & par la qualité de ſon eau, qui n'eſt pas d'un ſi bon ſuc.

La Violette tandive, autrement pêche marbrée, eſt d'un goût agréable & vineux, quand elle eſt bien mûre. Elle vient un peu plus groſſe que la violette ordinaire, & ne colore pas ſi univerſellement qu'elle, d'où vient qu'on lui a donné cet autre nom de marbrée, parce que ſouvent elle n'eſt que foüettée d'un rouge violet.

La Bourdin a une partie des bonnes qualités des autres pêches. Elle eſt ſuffiſamment groſſe, ronde, bien colorée. Sa chair eſt excellente & d'un bon ſuc.

La pêche d'Italie eſt une eſpece de perſique hative, & reſſemble en tout à la perſique ordinaire par ſa groſſeur qui eſt médiocre, par ſa figure qui eſt longuette, avec une tête au bout, par ſon coloris qui eſt d'un bel incarnat, par ſon bon goût, par ſa chair qui eſt d'un ſuc relevé, & par ſon noyau qui eſt petit.

La Roſſane reſſemble en groſſeur & en figure à la Bourdin, & n'en eſt différente que par la couleur de la peau & de la chair, celle-ci l'ayant jaune. Elle eſt d'un fort bon goût & n'a point d'autre défaut que d'avoir un peu de penchant au pâteux : mais pour prévenir cela, il ne faut pas la laiſſer tant mûrir.

L'Alberge rouge eſt d'un gout vineux & relevé, ſi on la laiſſe bien mûrir, autrement elle a la chair dure, elle demande plus de maturité que les autres. Elle eſt de la groſſeur de la pêche de Troie & lui reſſemble aſſez, ſinon qu'elle eſt plus colorée. Son ſeul défaut eſt de n'être pas groſſe.

La Magdelaine rouge qui eſt la même que la double de Troie & la païſanne, eſt ronde plate, camuſe, extrémement colorée en déhors, médiocrement en dedans, paſſablement groſſe. La chair en eſt fine & le goût aſſez bon ; mais elle n'approche pas du mérite de celles dont nous avons parlé.

La Belle-garde eſt une très-belle pêche, un peu plus hative & un peu moins colorée que l'Admirable. Elle a la chair un peu plus jaunâtre & le goût un peu moins relevé.

Le Pavie blanc ne différe environ de la Magdelaine blanche, que par le déhors ; ce n'eſt qu'en le mangeant & en l'ouvrant qu'on le trouve Pavie, c'eſt-à-dire une chair ferme, tenant au noyau, & aſſez de goût quand il eſt bien mur.

Le Pavie rouge de pompone, eſt d'une groſſeur ſurprenante, ayant quelquefois juſqu'à treize

ou quatorze pouces de tour, & étant du plus beau coloris du monde.

Compôte de pêche.

Prenez des pêches qui ne ſoient pas parfaitement mûres ; pelez-les & ôtez le noyau ; paſſez-les à l'eau ſur le feu ; faites-les boüillir juſqu'à ce qu'elles montent & qu'elles s'amolliſſent. Tirez-les enſuite & les jettez dans de l'eau fraîche. Après cela mettez-les au ſucre clarifier ; Laiſſez-les boüillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus ; tirez-les & ſervez chaudement.

Si les pêches ſont tout à fait mûres, pelez-les proprement, ôtez le noyau, mettez-les par quartiers dans un plat de terre ou une caſſerole poudrée de ſucre dans le fond, avec de l'écorce de citron confite hachée, & faites cuire le tout au four. Quand elles ſont cuites, poudrez-les de ſucre ; faites leur prendre couleur avec la pelle rouge ; dreſſez votre compôte & ſervez chaudement.

Marmelade de pêches.

Cette marmelade ſe fait ſuivant la méthode générale, qu'on trouvera au mot *Marmelade*. Il ſeroit inutile de répêter ici ce qui eſt marqué dans cet endroit.

Pêches au liquide.

Prenez des pêches un peu vertes ; pelez-les, ôtez les noyaux ; mettez-les à meſure dans l'eau fraîche ; faites-les enſuite boüillir à petit feu dans d'autre eau, & quand elles commencent à verdir, ôtez-les de deſſus le feu & les laiſſez refroidir pour les mettre enſuite dans de l'eau fraîche.

Faites cuire du ſucre à perlé ; mettez-y vos pêches bien égouttées de leur eau ; faites-les boüillir & les écumez bien. Otez-les après de deſſus le feu & les laiſſez refroidir. Quand elles ſont froides, remettez-les encore ſur le feu,

laissez-les bouillir jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé; cela fait, tirez-les & les dressez dans des pots.

Au lieu de les peler, vous pouvez les passer à la lessive, comme les abricots verts. Consultez cet article au mot *Abricot*.

Pêches mûres au liquide.

Prenez des pêches à moitié mûres; pelez-les, ôtez-en le noyau; passez-les à l'eau, sur le feu pour les blanchir. A mesure qu'elles montent, tirez-les avec l'écumoire; rafraîchissez-les à l'eau; égouttez les, mettez-les au sucre clarifier, dans lequel vous les ferez boüillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus. Otez soigneusement cette écume, & laissez reposer votre fruit environ deux heures.

Votre fruit reposé, mettez-le sur le feu; faites cuire le syrop à lissé, en l'augmentant s'il est trop diminué. Otez-le encore de dessus le feu; laissez-le reposer dans son syrop encore pendant deux heures; remettez-le enfin sur le feu pour lüi faire prendre la cuisson au grand perlé; cela fait, empotez-le.

Les Pavies, sur-tout le pavie blanc se confisent comme les pêches.

Pêches vertes au sec.

Vos pêches confites au liquide comme on l'a dit, laissez votre poëlon pendant une nuit à l'étuve, pour en dessécher toute l'humidité. Le lendemain dressez-les à l'ordinaire, poudrez-les de sucre, & les laissez sécher à l'étuve.

Pêches mûres au sec.

Faites-les sécher comme les précédentes, & les poudrez de sucre à chaque fois que vous les retournez.

Pâte de pêches.

Prenez des pêches qui ne soient pas extrêmement mûres; pelez-les, & en ôtez les noyaux;

faites

faites-les bouillir dans de l'eau à petit feu, jusqu'à ce qu'elles commencent à devenir comme vertes ; laissez-les ensuite refroidir dans leur eau Quand elles sont froides, tirez-les & les laissez égoutter. Passez-les ensuite dans une passoire. Quand elles sont passées mettez-les dans un poëlon ou bassin bien net ; faites-les sécher à petit feu, remuant toûjours avec la spatule jusqu'à ce que vous voyez que vos pêches commencent à sécher, ce que vous connoîtrez lorsqu'elles ne tiendront plus au poëlon. Mettez-y ensuite ce qu'il faut de sucre en poudre, & incorporez bien le tout ensemble ; après cela étendez votre pâte sur des ardoises en telles formes que vous voudrez, & la laissez sécher à l'étuve comme les confitures séches.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il est mieux de le faire cuire à caffé pour l'incorporer dans la marmelade.

Eau de pêche.

Prenez six ou huit pêches, suivant leur grosseur ; coupez-les par morceaux & les jettez dans une pinte d'eau ; faites leur prendre un boüillon dans la même eau pour en tirer le goût ; ôtez-les ensuite de dessus le feu, & quand elles seront refroidies, mettez-y un quarteron ou cinq onces de sucre. Le sucre fondu, passez le tout à la chausse, jusqu'à ce que l'eau soit claire ; faites-la rafraîchir pour boire Si vous augmentez le nombre des pêches, il faut augmenter à proportion la quantité de sucre.

Tourtes de pêches grillées.

Faites griller des pêches sur un fourneau bien allumé. Quand elles sont grillées, mettez-les dans de l'eau, ôtez proprement la peau, remettez-les dans d'autre eau, ôtez ensuite les noyaux, & les mettez dans une poële avec la

quantité qu'il faut de ſucre clarifié ; couvrez-les & les laiſſez mitonner ; quand elles ſont cuites tirez-les & les laiſſez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pâte*, l'article *Pâte feuilletée.*) Arrangez-y vos pêches ; faites par-deſſus quelques façons de bandes de pâte feuilletée, un cordon autour ; dorez d'un œuf battu & mettez cuire au four. Quand votre tourte eſt cuite, tirez-la, glacez-la à l'ordinaire, dreſſez-la dans un plat & ſervez chaudement.

Tourtes de pêches blanches.

Pelez vos pêches, ôtez-en les noyaux ; mettez-les dans une poêle avec la quantité qu'il faut de ſucre clarifié, & les faites cuire ſur un fourneau, la poêle couverte. Quand elles ſont cuites, laiſſez-les refroidir ; dreſſez la tourte de la même maniere que la précédente ; faites cuire de même & ſervez chaudement.

Pêches ſéchées au four.

Cueillez à l'arbre celles que vous voudrez conſerver ; car celles qui tombent d'elles-mêmes, outre qu'elles ſont trop mûres, ſe meurtriſſent, de maniere qu'elles ſont fort difficiles à ſécher dans ces endroits qui ont quelque choſe de déſagréable au goût. Mettez-les au four pour les amortir ; fendez-les enſuite avec un couteau, pour en tirer le noyau. Ouvrez-les & les applatiſſez afin qu'en les remettant au four elles ſéchent également en dehors & en dedans. Quand vous les croyez ſuffiſamment cuites, tirez-les du four, & pendant qu'elles ſont encore chaudes, refermez-les & les applatiſſez une ſeconde fois, pour les ſerrer dans un lieu bien ſec.

Nous avons suffisamment parlé au commencement de cet article, des qualités & des propriétés des pêches différemment apprêtées & des avantages de leur mélange avec le sucre.

PERCE-PIERRE, *Saxifraga*, petite plante ainsi nommée, parce qu'elle croît entre les fentes des pierres; elle croît environ de la hauteur de la main; elle pousse plusieurs petites tiges rondes, velues & revêtues de feuilles presque rondes découpées en trois parties. Ces feuilles & ces tiges sont d'un goût un peu âcre & amer.

On fait avec la perce-pierre & le pourpier des compôtes au sel & au vinaigre fort usitées, surtout pendant le carême. Ces sortes de salades confites sont bonnes dès l'entrée du repas.

La perce-pierre fortifie l'estomac & convient aux tempéramens phlegmatiques; mais il en faut user sobrement, car elle desséche à l'excès.

PERCHE, *Perca*. Il y en a de deux espéces l'une de riviere & l'autre de mer. Celle de mer est d'une couleur rouge, brune, ou noirâtre. Elle a une chair dure, coriace, visqueuse, difficile à digerer, & d'un mauvais goût. On ne s'en sert point en aliment.

La perche de riviere se divise aussi en deux espéces, en grande & en petite, qui sont l'une & l'autre excellentes à manger.

On prétend que quand elle est trop grasse & trop vieille, elle est d'un mauvais goût, & difficile à digérer; on dit la même chose de celles qui habitent les lieux bourbeux ou fangeux.

On peut dire en général, dit M. Andry, que la perche contient peu d'humeurs grossieres &

qu'elle produit beaucoup de bons effets & peu de mauvais, parce qu'elle habite ordinairement & même plus volontiers dans les eaux pures, limpides, & qui coulent avec plus de rapidité, que dans celles qui ſont bourbeuſes & qui coulent lentement; de plus elle ſe nourrit de bons alimens, & elle s'agite fortement, ce qui contribuë à rendre ſa chair plus délicate & plus ſalutaire. Elle nourrit beaucoup & fournit un bon aliment, parce qu'elle contient beaucoup de parties balſamiques & de ſucs épurés; elle ſe digére encore facilement, quand elle eſt dans un âge moyen, parce qu'alors ſa chair eſt d'une conſiſtance médiocre. Au contraire, quand elle eſt trop jeune ou trop vieille ſa chair eſt molle & viſqueuſe, ou bien dure & coriace.

La perche convient à toute ſorte d'âge, à toute ſorte de tempéramens & en tout tems, moins cependant dans les mois de Mars & d'Avril où l'on aſſure qu'elle fait ſes œufs, & où par conſéquent elle n'eſt pas à beaucoup près ſi bonne.

Les œufs de la perche ſont forts bons, & ils ſe mangent ordinairement rôtis ſur le gril.

On apprête la perche de bien des façons dans les cuiſines. Voici les principales & les plus délicates.

Perches à la ſauſſe blanche.

Faites-les cuire dans un demi court-boüillon, ôtez-leur la peau, & ſervez avec une ſauſſe blanche à l'ordinaire.

Perches au court-boüillon.

Faites cuire vos perches au court-boüillon, comme la carpe. (Voyez au mot *Carpe*, l'article carpe au court-boüillon.) Laiſſez-les refroidir dans leur cuiſſon; tirez-les quand elles ſont froides; ôtez-en proprement la peau, dreſſez-les dans un plat, & ſervez chaudement

avec un ragoût d'écrevisses, ou simplement un coulis par-dessus (Voyez au mot *Ecrevisses*, la manière de faire le ragoût & le coulis d'écrevisses.)

Perches en ragoût.

Habillez vos perches, faites-les rôtir sur le gril, pour pouvoir seulement en ôter la peau. Mettez-les ensuite dans une casserole avec de bon beurre que vous faites frire avec une pincée de farine; ajoûtez-y un demi-setier de vin blanc & un peu de purée claire ou de boüillon de poisson, un oignon piqué de clous, persil aché, sel, poivre. Faites boüillir le tout; mettez-y vos perches & les-y laissez mitonner. Quand elles sont cuites, servez-les avec un ragoût de champignons ou d'écrevisses. (Voyez au mot *Champignon* & *Ecrevisse*, la maniere de faire ces ragoûts.)

Perches en filets au blanc.

Passez des champignons au blanc, & les faites cuire avec un peu de crême sans liaison; mettez-y vos filets de perches avec une liaison de trois jaunes d'œufs, persil haché, muscade rapée. Laissez cuire le tout, & remuez doucement, de peur de rompre les filets. Quand ils sont cuits servez chaudement le ragoût par-dessus.

Perches aux concombres.

Vos perches vuidées & écaillées, faites-les frire; faites un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombre*, la maniere de le faire.) Mettez-les dans ce ragoût; laissez-les-y mitonner un moment; dressez-les ensuite dans un plat, jettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perches aux ris de veau.

Otez les oüies de vos perches & la moitié des œufs; faites-les cuire dans une bonne braise à très-petit feu; qu'elles ne fassent que frémir; mettez du vin blanc dans la braise. Quand elles sont cuites, écaillez-les & les servez avec un

ragoût de ris de veau. (Voyez au mot *Ris*, la maniere de faire ce ragoût.)

Perches à la ſauſſe aux Câpres.

Otez les oüies & la moitié des œufs, laiſſez le reſte; lavez-les, faites-les cuire dans un court-boüillon au vin blanc, un bouquet, clous de girofle, oignon, racines, boüillon, une pointe d'ail, ſel & poivre. Quand elles ſont cuites ôtez les écailles, & ſervez avec une ſauſſe aux anchois. (Voyez au mot *Anchois*, la maniere de la faire.)

Perches à la ſauſſe aux anchois.

Les perches cuites au court-boüillon, comme on l'a dit, pelez-les & les arrangez dans un plat; ſervez chaudement avec une ſauſſe à l'anchois. (Voyez au mot *Anchois*, la manière de faire cette ſauſſe.)

Perches à l'orange.

Faites-les cuire dans un court-boüillon & les ſervez avec une ſauſſe à l'orange que vous ferez ainſi; mettez dans du coulis maigre le jus d'une orange avec quelques zeſts & un morceau de beurre; faites lier la ſauſſe, mettez-y ſel & gros poivre, & ſervez ſur vos perches.

Si vous n'avez point de coulis, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, une pincée de farine, du jus, ſel, gros poivre, le jus d'une orange avec quelques zeſts; faites lier ſur le feu comme une ſauſſe blanche, & ſervez ſur les perches.

Perches à la ſauſſe à la Hollandoiſe.

Vos perches cuites dans un court-boüillon avec vin blanc, beurre, une pointe d'ail, ſel, oignons, racines, un bouquet; ôtez les écailles & les ſervez avec une ſauſſe à la Hollandoiſe. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Perches à l'Italienne.

Faites-les cuire comme les précedentes; qu'el-

les ne fassent pour ainsi dire que frémir dans le court-boüillon ; écaillez-les quand elles sont cuites & les servez avec une sausse à l'Italienne. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

Perches à la Prussienne.

Ecaillez & vuidez vos perches ; passez dans une casserole persil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché très-fin, avec un morceau de beurre, sel, gros poivre ; mettez vos perches dans une casserole pour leur faire prendre le goût de la marinade ; arrosez-les de cette marinade ; pannez-les & les mettez sur le gril.

Faites une sausse avec un morceau de beurre, une pincée de farine, une cuillerée d'eau, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, un anchois haché, des câpres entieres ; faites lier cette sausse sur le feu sans boüillir ; mettez-la dans un plat ; vos perches grillées de belle couleur par-dessus & servez chaudement.

Perches au coulis d'écrevisses.

Vuidez vos perches, faites-les cuire dans un court-boüillon, dans une casserole, avec oignons, citron verd, persil, ciboules, laurier, basilic, clous, poivre, sel, deux verres de vin blanc, un peu de vinaigre & de l'eau. Quand elles sont cuites & presque réfroidies dans leur court-boüillon, tirez-les, pelez-les proprement ; arrangez-les dans un plat, & les conservez chaudement.

Faites une sausse avec un anchois haché, un morceau de beurre frais, sel, poivre, un peu de muscade rapée, une pincée de farine, une goutte d'eau, un peu de vinaigre. Le beurre étant fondu & la sausse un peu liée, mettez-y du

coulis d'écreviſſes. (Voyez au mot *Ecreviſſes* la manière de le faire.) Jettez votre ſauſſe ſur les perches & ſervez chaudement.

Perches pour rôt.

Choiſiſſez les plus belles perches, ôtez les oüies & la moitié des œufs ; faites-les cuire à très-petit feu, avec vin blanc, oignons, racines, ſel, poivre, un bouquet, clous de girofle, ail, un zeſt d'orange, un morceau de beurre, un peu de boüillon. Quand elles ſont cuites, ſervez-les avec leurs écailles ſur une ſerviette blanche garnie de perſil frit.

On ſert encore les perches à la ſauſſe verte, cuites au court-boüillon, ou bien à la ſauſſe aux mouſſerons paſſés au beurre frais avec la crême, ſel & poivre blanc. (Voyez ſous les articles particuliers la maniere de faire ces ſauſſes.)

Potages de perches au blanc.

Vos perches vuidées & lavées, faites-les rôtir ſur le gril. Quand elles ſont grillées ôtez-en proprement la peau ; gardez la plus belle de vos carpes, déſoſſez les autres. Pilez dans un mortier deux douzaines d'amandes douces bien pelées, en les arroſant de tems en tems d'une goutte d'eau. Quand elles ſont bien pilées, mettez-y la chair des carpes que vous avez deſoſſées, avec quatre jaunes d'œufs durs, & pilez bien le tout enſemble.

Paſſez dans une caſſerole un oigon, quelques carottes & panais par tranches avec un peu de beurre. Quand l'oignon eſt cuit, ſans être roux, mettez-y un peu de perſil, une ciboule entière ; moüillez d'un boüillon de poiſſon qui n'ait point de couleur ; mettez-y un peu de mie de pain, quelques champignons coupés par tranches, & un peu de baſilic. Faites mitonner

le tout ensemble ; mettez ensuite dans cette casserole le coulis qui est dans le mortier avec le jus ; passez le tout à l'étamine, après l'avoir délayé dans la casserole, & conservez ce coulis dans une marmite.

Passez quelques champignons dans une casserole avec un peu de beurre ; moüillez-les de boüillon de poisson ; assaisonnez d'un bouquet de fines herbes, de sel & d'un peu de poivre, & y mettez cuire la grosse carpe que vous avez gardée. Faites blanchir & égoutter ensuite une douzaine de laitances ; mettez-les dans la casserole où est la perche, & les faites cuire. Quand le jus est diminué, mettez-y un peu de votre coulis pour leur donner du goût, & les tenez chaudement sur des cendres.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec du boüillon de poisson ; tirez la perche de la casserole, dressez-la au milieu du potage ; garnissez le potage d'un cordon de laitances ; jettez dessus le coulis & servez chaudement.

Le potage de vives & de brochets se fait de la même maniere que celui de perches.

Terrine de perches.

Vuidez & écaillez votre perche, coupez-la en quatre ; dépoüillez une anguille, coupez-la aussi en morceaux ; frotez la terrine de beurre frais, assaisonnez de sel, poivre, fines épices ; arrangez-y les morceaux de perche & d'anguille entremêlés, un bouquet dans le milieu, même assaisonnement dessus que dessous, un demi verre de vin de Champagne ou de bon vin blanc, & du beurre frais. Couvrez la terrine de son couvercle ; mettez de la pâte autour, & faites cuire à petit feu. Quand le tout est cuit, ôtez le bouquet & la graisse, jettez dans la terrine un ragoût de laitance. (Voyez

au mot *Laitance*, la maniere de le faire.) & servez chaudement.

Les terrines de brochets & de tanches farcies se font de la même maniére que celles de perches.

Tourte de perches.

Faites griller vos perches, ôtez-en la peau levez-en les filets, & les mettez dans un ragoût de champignons. (Voyez au mot *Champignons*, la maniere de le faire.) Foncez une tourtiere d'une abaisse de feuilletage. (Voyez au mot *Pâte*, l'article *Pâte feuilletée.*) Mettez dedans le ragoût de filets de perches; recouvrez d'une autre abaisse de même pâte avec une bordure autour. Frotez votre tourte d'un œuf battu & la faites cuire au four, ou sous un couvercle. Quand elle est cuite découvrez-la, jettez-y un peu de coulis, recouvrez & servez chaudement.

La perche apprêtée de toutes les façons qu'on vient d'exposer est fort saine. L'excès seul des assaisonnemens peut la rendre mal-faisante. Un chacun sur cet article doit consulter son tempérament.

PERDRIX, *Perdrix.* Il y en a de grises, de rouges & de blanches.

La perdrix a une chair ferme & peu remplie d'humidités visqueuses & étrangéres; c'est pour cela qu'elle est d'un goût fort agréable, qu'elle est propre dans les diarrhées & qu'elle convient aux pituiteux & aux phlegmatiques. Cette même chair fortifie, restaure, nourrit beaucoup, & est très-salutaire aux personnes convalescentes, non-seulement parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques propres à s'attacher aux parties solides, & à les rétablir; mais encore par le secours de ses sels volatils qui entretiennent les liqueurs dans une juste

fluidité, & qui augmentent la quantité des esprits.

Il faut choisir les perdrix jeunes, tendres, bien nourries, & d'un fumet agréable. Quand la perdrix est vieille, sa chair est dure, coriace, difficile à digérer & peu agréable au goût.

Les perdrix conviennent dans les tems froids à toute sorte d'âge & de tempérament, mais particulierement aux personnes convalescentes & à celles qui sont d'un tempérament froid & phlegmatique.

On ne doit pas manger la perdrix aussitôt qu'elle a été tuée, on doit la laisser reposer quelques jours à l'air, sa chair en devient plus tendre & plus friable par une petite fermentation qui s'y est excitée.

La perdrix rouge a les mêmes vertus que la grise; on en fait cependant un plus grand cas, peut-être à cause de la rareté. On lui trouve pourtant plus de fumet qu'à la grise.

La perdrix blanche est un oiseau dont les pieds sont velus & ressemblans à ceux du Liévre. Il y en a de deux especes; une de la grandeur d'un pigeon, couverte de plumes blanches comme de la neige, excepté celles du cou qui sont marquées de quelques taches noires. Son bec & ses pieds sont noirâtres. L'autre est faite comme une Caille, mais plus grosse, couverte de plumes, les unes blanches & les autres d'un jaune de safran.

L'une & l'autre espéce habitent sur les Alpes & les Pyrénées. Elles se plaisent dans la neige. Elles contiennent, dit M. Lemery, beaucoup de sel volatil & d'huile. Elles sont excellentes à manger. Elles sont restaurantes & fortifiantes.

Passons aux différentes manières d'apprêter les perdrix dans les cuisines.

Les jeunes perdrix ſe nomment perdreaux. Ils ſont bons à manger dès le mois d'Août. Il eſt aiſé de diſtinguer les perdreaux gris des Perdrix; car ils ont la premiere plume de l'aile pointuë, le bec noir, & les pates noires. Les perdreaux rouges ſe diſtinguent des perdrix rouges avec la même facilité. Ils ont la premiere plume de l'aile pointuë, & tant ſoit peu de blanc au bout.

Perdreaux & Perdrix à la broche.

Quand ils ſont plumés & vuidés, faites-les refaire, épluchez-les proprement, piquez-les de menu lard, mettez-les à la broche couverts d'une feüille de papier; faites-les cuire à petit feu. Quand ils ſont preſque cuits, otez le papier, faites-leur prendre une belle couleur dorée, & ſervez chaudement.

Vous pouvez les ſervir avec une ſauſſe au verjus, ſel & poivre, ou jus d'orange.

Perdreaux au fenoüil.

Habillez vos perdreaux, laiſſez-leur les pates, flambez-les, rempliſſez-les d'une farce compoſée de leurs foies, perſil, ciboules, champignons, un peu de fenoüil, le tout haché très-fin; lard rapé, ſel, poivre, deux jaunes d'œufs pour liaiſon. Quand ils ſont farcis, ficelez-les, faites-les refaire dans de la graiſſe & les mettez cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Faites blanchir du fenoüil; quand il eſt égoutté mettez-en ſur l'eſtomac des perdreaux; jettez deſſus une bonne eſſence & ſervez chaudement.

Perdreaux à l'orange.

Vos perdreaux farcis comme on l'a dit, ſans fenoüil pourtant, & cuits à la broche, couverts de lard & de papier, ſervez-les avec une bonne eſſence dans laquelle vous preſſerez le jus de

deux oranges, & dans laquelle vous mettrez quelques zests de l'écorce.

Perdreaux aux trufes.

Farcissez-les comme on l'a dit, ajoutez des trufes dans la farce; faites-les revenir dans du beurre, & les mettez cuire à la broche enveloppées de lard & de papier. Quand ils sont cuits, servez-les avec un ragoût de Trufes. (Voyez au mot *Trufe* la manière de faire ce ragoût.)

Perdreaux à la sausse à la carpe.

Farcissez-les de leurs foies & les faites cuire à la broche. Quand ils sont cuits servez-les avec une sausse à la carpe. (Voyez aux mots *Carpe & Sausse*, la manière de la faire.

Perdreaux en papillotte.

Flambez vos perdreaux, applatissez-les, mettez-les mariner avec sel, huile, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très fin. Enveloppez-les dans du papier blanc avec leur assaisonnement; faites-les griller à très-petit feu, & servez dans le papier.

Perdreaux en ragoût.

Faites rôtir vos perdreaux à l'ordinaire, levez-en les cuisses & les ailes; mettez-les dans une casserole avec un bon jus de bœuf, un peu de vin, champignons, truffes & culs d'artichaux coupés en dez, sel, poivre & bouquet de fines herbes; laissez mitonner le tout; votre ragoût étant cuit servez pour entrée avec un jus de citron.

Perdreaux à la polonnoise, bigoche ou galimafrée.

Vos perdreaux cuits à la broche, depecez-les comme pour une fricassée de poulets; mettez-les dans une casserole avec un peu de boüillon une pincée de ciboule hachée, une d'é-

chalotte, une de persil, sel, poivre, une rocambole bien hachée, une petite poignée de mie de pain, des zests d'orange avec le jus. Mettez-les chauffer un moment sur un fourneau, sans les faire boüillir, & servez chaudement pour entrée ou pour hors-d'œuvre.

Perdreaux à la Polonoise d'une autre façon.

Vos perdreaux vuidés, flambés & épluchés; mettez-les à la broche avec un morceau de beurre dans le corps; enveloppez de bardes de lard & de papier. Quand ils sont cuits, levez une cuisse sans la détacher, mettez-y une pincée de gingembre rapé, une pincée d'échalottes hachées, une de persil, une de sel, & un petit morceau de beurre frais. Faites la même chose à tous vos perdreaux; aux ailes, vous les écrasez entre deux assiettes & y mettez quelques zests d'orange, un peu de boüillon, un peu de mie de pain fine par dessus; mettez-les un moment sur un réchaut entre deux plats, avec un jus d'orange & un demi verre de vin de Champagne. Faites les boüillir un instant, & servez chaudement.

Vous pouvez servir toutes sortes de volaille de la même manière; au lieu de la faire chauffer dans un plat, mettez-la dans une casserole.

Autres Perdreaux à la Polonoise.

Flambez, épluchez, vuidez vos perdreaux; coupez-les en quatre, passez-les dans une casserole avec lard fondu, moüillez-les d'un verre d'eau-de-vie, mettez-y le feu, & les laissez sur le fourneau. Quand le feu de l'eau-de-vie est éteint, mettez-y des ris de veau blanchis, des champignons un bouquet; moüillez ensuite avec de bon boüillon, un peu de coulis; faites cuire le ragoût à petit feu

& le degraissez. Quand il est cuit à propos, mettez-y un jus de citron, & servez à courte sausse.

Perdreaux à l'eau-de-vie d'une autre façon.

Vos perdreaux proprement habillés, retroussez les pates sur l'estomac, fendez-les sur le dos, farcissez-les de leurs foies avec lard rapé. Mettez-les cuire ensuite entre des bardes de lard, veau & jambon; assaissonnez de bon goût. Quand ils sont à demi cuits, mettez-y un poisson d'eau-de-vie. Quand ils sont tout à fait cuits, retirez-les; passez leur assaisonnement dans lequel vous mettrez une cuillerée d'essence, un morceau de bon beurre, que la sausse ne soit point trop longue; servez avec un jus d'orange & gros poivre.

Perdreaux au coulis de leurs foies.

Farcissez-les de toutes sortes de fines herbes, & maniez avec de bon beurre, sel & gros poivre. Cousez-les, faites-les refaire dans du beurre, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; pilez les foies dans un mortier; faites-les boüillir avec un peu de réduction, un peu de coulis, un demi verre de vin de Champagne; passez la sausse au tamis, pressez-y un jus de citron, & servez sous les perdreaux.

Perdreaux à la Prevalaïe.

Farcissez vos perdreaux de beurre de la Prévalaïe ou d'autre beurre excellent, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits coupez-les par morceaux, & les mettez dans une sausse au beurre. Mettez un quarteron du meilleur beurre dans une casserole, avec un peu de réduction, sel, gros poivre, un jus de citron; faites lier la sausse sur le feu, mettez dedans les Perdreaux & servez chaudement.

Salmi de Perdreaux en Biberot.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon, un bouquet, quelques champignons, un verre de réduction, une cuillerée de boüillon; faites bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure & le passez au tamis. Pilez dans un mortier deux Perdreaux froids cuits à la broche, en les arrosant de tems en tems avec la sausse que vous avez passée au tamis. Quand les perdreaux sont bien pilés, passez-les à l'étamine à force de bras & les mouillez avec le reste de la sausse. Quand ils sont bien passés, mettez-les dans une casserole pour faire chauffer; assaisonnez-les de bon goût, donnez-leur la consistance d'un hachis, & servez dans un plat garni de croûtons frits.

Perdrix à l'Espagnole.

Vos Perdrix vuidées, & refaites, mettez-les à la broche. Quand elles sont cuites, pilez-en une dans un mortier avec les foies des autres; votre perdrix bien pilée delaïez-la dans du coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot jambon la manière de le faire) une demi-cuillerée d'essence de jambon & une autre demi-cuillerée (à pot) de jus de veau, & la faites mitonner à petit feu, sans boüillir. Passez ensuite ce coulis à l'étamine.

Mettez deux verres de vin de Champagne dans une casserole avec une tranche d'oignon & une ou deux rocamboles. Faites boüillir ce vin jusqu'à ce qu'il soit reduit à la moitié & le passez au tamis.

Depecez vos Perdrix, mettez-les dans une casserole avec votre vin de Champagne & votre coulis. Ajoutez-y deux ou trois cuillerées d'huile, & laissez mitonner sur des cendres chaudes sans boüillir; dressez vos perdrix sur un plat; pressez dans la sausse deux Oranges; jet-

tez

sez-la sur les Perdrix ; & servez chaudement pour entrée.

Perdrix à la Provençale.

Vos Perdrix accommodées proprement & retroussées de même, faites-les rôtir avec une barde de lard sur l'estomac ; pendant qu'elles cuisent faites un ragoût avec des foies gras, ris de veau, persil, ciboules hachées ; assaisonnez de sel poivre, & passez à la casserole avec un peu de lard & de farine.

Mettez dans ce ragoût un verre de bon vin, des capres hachées, un anchois & des olives desossées, avec un bouquet de fines herbes & un coulis de bœuf pour liaison.

Dressez vos Perdrix dans un plat, le ragoût par dessus & servez chaudement pour entrée avec un jus de citron. On sert de la même façon les Chapons, les Poulardes, les Poulets, les Beccasses & les Dindons.

Perdrix à l'étoufade.

Lardez vos Perdrix de gros lard & les passez à la casserole avec lard fondu, pour leur faire prendre couleur. Mettez-y ensuite du boüillon, sel, poivre un paquet de fines herbes ; laissez cuire votre ragoût ; ajoutez-y champignons, trufes & culs d'artichaux. Quand le ragoût est cuit, mettez-y un coulis de bœuf & servez chaudement pour entrée avec un jus de citron.

Perdrix à Maître Lucas.

Hachez de la cuisse de veau, de la moëlle & du lard blanchi avec champignons, trufes, ciboules, persil, une mie de pain imbibée, de bon jus, sel, poivre & deux œufs battus pour lier votre godiveau.

Garnissez le fond d'une Tourtiere un peu grande de bardes de lard ; mettez dessus le godiveau accommodé de manière qu'il y ait un creux au milieu pour placer la Perdrix.

Coupez votre Perdrix en quatre, passez-la à la casserole avec lard, persil, ciboules & un peu de farine, champignons, trufes & ris de veau, un bon jus de bœuf & bons assaisonnemens. Laissez cuire un peu le tout. Quand le godiveau est cuit, rangez votre Perdrix dans la Tourtiere & la mettez au four pour lui faire prendre couleur & cuire à propos.

Tirez ensuite votre ragoût, degraissez-le, faites-le couler doucement sur un plat, ensorte que les bardes restent au fond de la Tourtière ; mettez-y un coulis de champignons, & servez pour entrée avec un jus de citron.

On peut servir de la même maniere des Poulardes, des Poulets, des Chapons & des Pigeonneaux.

Perdrix marinées.

Faites mariner vos Perdrix pendant trois heures au verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules & laurier. Faites ensuite une pâte claire avec de la farine, du vin blanc & des jaunes d'œufs, trempez-y vos perdrix & les faites frire dans du lard fondu ou de sain-doux, & les servez garnies de persil frit pour un plat d'Entremets, ou pour Garnitures.

On peut servir aussi des pigeons, des poulets ou autres volailles pour un plat particulier d'Entremets ou pour garnir.

Perdrix à la daube.

Lardez votre perdrix de moïen lard, assaisonnée de sel, poivre, clous de girofle, laurier, ciboule & citron verd. Enveloppez-la dans une serviette & l'empotez ainsi avec du boüillon & du vin blanc. Laissez-la bien boüillir & lorsque le boüillon est consommé, laissez-la refroidir a demi dans sa cuisson ; tirez-là & servez à sec sur une serviette blanche pour entremets.

On en peut faire autant des dindons, des gros coqs d'inde, des poulardes, des poulets, des oisons, des oies & autres oiseaux, pourvû qu'ils soient bien gras.

Perdrix aux fines herbes.

Choisissez de jeunes perdrix. Quand elles sont plumées & vuidées, detachez-en la peau de la chair sur l'estomac. Faites une farce avec lard rapé, un peu de persil & fines herbes; farcissez-en vos perdrix entre chair & peau; bardez-les dessus & dessous, & les faites cuire à la broche. Quand elles sont cuites, dressez-les dans un plat; jettez dedans une essence de jambon; (voïez au mot jambon) ou un coulis clair, & servez chaudement pour Entrée.

Perdrix aux trufes vertes.

Preparez vos perdrix comme les précédentes, pour la chair & la peau. Farcissez les de lard rapé, persil haché, trufes hachées, le tout bien mêlé ensemble; mettez-les à la broche avec bardes dessus & dessous. Faites un ragoût de trufes. (Voyez au mot trufe la maniere de le faire.) Vos perdrix cuites ôtez-les bardes, dressez-les dans un plat, le ragoût de trufes par dessus, & servez chaudemens pour Entrée.

Perdrix aux mousserons & aux champignons.

Les Perdrix aux mousserons & aux champignons se font de la même maniere. Voyez sous les articles particuliers la maniete de faire ces ragoûts.

Perdrix à la sausse à la Carpe.

Farcissez vos perdrix comme les précédentes entre chair & peau, de lard rapé; assaisonnez de même que les autres; bardez-les de même & les faites cuire à la broche. Quand elles sont cuites à propos, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, jettez par dessus une sausse à la

carpe & servez chaudement. (Voyez au mot Carpe l'article *sausse à la Carpe.*)

Perdrix à la braise avec différens ragoûts.

Vos Perdrix plumées & vuidées, troussez les pates dans le corps, & les faites refaire. Piquez-les ensuite de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachés ; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf bien minces ; tranches d'oignons, quelques morceaux de carottes, persil haché, poivre, sel, fines herbes, fines épices ; arrangez-y vos perdrix l'estomac en bas, avec même assaisonnement dessus que dessous, couvrez de tranches de bœuf & de bardes de lard ; couvrez la marmite de son couvercle, & faites cuire feu dessus & dessous.

Faites un ragoût. Passez dans une casserole avec un peu de lard fondu des ris de veau, des foies gras, crêtes, champignons & trufes, avec un bouquet ; moüillez votre ragoût de jus; laissez-le mitonner une demi-heure, dégraissez-le bien, mettez-y des culs d'artichaux & des pointes d'asperges, selon la saison, que vous aurez fait blanchir dans de l'eau ; liez votre ragoût de coulis de veau & de jambon. Quand vos perdrix sont cuites, tirez-les de la marmite ; égouttez-les, mettez-les un moment mitonner dans le ragoût, dressez-les dans un plat, le ragoût par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

L'on sert ces perdrix avec un ragoût de concombres ou de chicorée. (Voyez aux mots *concombre* & *chicorée* la maniere de faire ces ragoûts) ou bien avec une sausse hachée. (Voyez au mot *sausse* l'article *sausse hachée*).

Perdrix au jambon.

On les sert cuites à la braise ou à la broche. On vient de dire comment on le fait cuire à la

braise. Voici pour celles que l'on met à la broche.

Vos perdrix plumées & vuidées faites une farce de leurs foies pilés dans un mortier avec lard rapé, une ciboule hachée, du persil, une trufe assaisonnée de sel, poivre, un peu de fines épices, & fines herbes; farcissez-les entre la chair & la peau de l'estomac; faites les refaire, enveloppez-les de bardes de lard, & les faites cuire à la broche.

Coupez du jambon maigre par tranches battuës, garnissez-en le fond d'une casserole, & faites suer. Quand elles commencent à s'attacher, mettez-y une petite pincée de farine; mouillez de jus sans sel, mettez-y un bouquet, & faites mitonner à petit feu; degraissez le ragoût, & le liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot jambon la manière de le faire.)

Vos perdrix cuites, tirez-les de la broche, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat; garnissez de tranches de jambon, le jus par dessus, & servez chaudement pour entrée.

On peut servir ces perdrix cuites à la broche avec un ragoût de concombre ou de chicorée. (Voyez aux mots *concombre & chicorée*, la maniere de faire ces ragoûts.)

Perdrix aux olives.

Vos perdrix farcies comme les précédentes & enveloppées de bardes de lard, faites les cuire à la broche; pendant qu'elles cuisent faites un ragoût d'olives dont vous ôtez les noïaux & que vous faites mitonner dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon & un peu d'essence de jambon. (Voyez au mot olive.) Vos perdrix cuites, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, le ragoût d'olives par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdrix en filets.

Vos perdrix cuites à la broche, ôtez-en la peau, coupez-les par filets; passez des mousserons ou bien des champignons dans une casserole avec un peu de lard fondu; mouillez-les de jus de veau, & les mettez mitonner à petit feu sur un fourneau ; dégraissez le ragoût, liez-le d'un coulis de veau & de jambon ; mettez-y les filets de perdrix ; faites-les chauffer ; assaisonnez de sel & de poivre, & servez pour Hors-d'œuvres.

L'on sert des filets de perdrix aux concombres, à la chicorée, & au jambon, voyez sous les articles particuliers la maniere de faire ces differens ragouts.

Perdrix aux lentilles & petit lard.

Flambez deux perdrix, troussez les pates. Faites-les cuire dans une braise avec un morceau de petit lard blanchi coupé en tranches, tenant à la coëne. Lavez un demi litron de lentilles, & les faires cuire avec du bouillon. Mettez dans une casserole un coulis de veau, de jambon, racines; faites suer, & moüillez de bouillon. Passez les lentilles cuites à l'étamine, moüillez avec un coulis clair; quand les perdrix sont cuites, dressez-les dans un plat, le petit lard autour, le coulis de lentilles par dessus.

Perdrix aux marrons.

Flambez deux ou trois perdrix, troussez en poule, lardez de gros lard; refaites les perdrix dans de la graisse, qu'elles cuisent à la braise. Passez un quarteron de marrons dans la poële aux marrons, après en avoir ôté la premiere peau; qu'ils ne rissolent pas sur le feu. Epluchez-les, & les faites cuire avec un demi-setier, de vin blanc, du coulis, un boüquet; assaisonnez-les de bon goût & les servez sur les perdrix.

Perdrix aux montans.

Accommodez ci-dessus des perdrix ; & les faites cuire dans une bonne braise. Faites blanchir des montans de carde ; & cuire dans un blanc de farine & de bouillon, avec üne tranche de citrons, sel, graisse de bœuf. Faites suer une tranche de jambon; moüillez de bouillon & de coulis. Mettez dedans les montans, qu'ils y fassent quelques bouillons pour prendre goût, & les servez autour des perdrix.

Perdrix aux oignons à l'étoufade.

Desossez deux ou trois perdrix à forfait, comme des poulardes au blanc manger ; faites cuire de petits oignons blancs, après les avoir fait blanchir ; achevez de les faire cuire dans une bonne essence ; quand il n'y a presque plus de sausse, laissez-les refroidir ; remplissez-en les perdrix, cousez-les & les faites refaire dans du lard fondu, persil, ciboule, champignons hachés. Foncez de veau & de jambon une casserole. ; mettez-les perdrix dessus, l'estomac en dessous, en dessus le lard fondu, les fines herbes, sel, poivre, & couvrez de bardes de lard. Faites cuire ces perdrix dans leur jus à la braise pendant cinq ou six heures ; à moitié de la cuisson ajoutez-y un peu de bouillon. Quand elles sont cuites, degraissez la sausse sur le feu, y mettez un peu de coulis. Passez cette sausse au tamis, & la servez sur les perdrix.

Perdrix à la Cézarienne.

Vuidez trois bonnes perdrix au fumet & les desossez, sans percer la peau; laissez les os des ailes & des cuisses ; mettez-y un papier dans le corps, pour tenir lieu des os de l'estomac; faites-les blanchir au feu ; piquez-les de menu lard; ôtez le papier qui étoit dans le corps ; emplissez-les de petits oignons blancs, cuits à la braise, avec de bon beurre de Vanvre, ou

autre; assaisonnez de fines herbes & de fines épices; ficelez-les; foncez une casserole de bardes de lard, jambon, tranches de veau battu; rangez les perdrix dessus, l'estomac en dessous; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; qu'elles cuisent à petit feu, sans être trop assaisonnées; étant cuites, tirez toute la viande, & les perdrix de la casserole; faites cuire le jus au caramel, & glacer ensuite les perdrix dedans, comme des fricandeaux. Quand elles sont blondes, retirez-les; versez dans la casserole un ou deux verres de vin de Champagne, une cuillerée de coulis pour en détacher le suc. Réduisez à moitié, écumez & dégraissez; dressez les perdrix dans un plat, mettez-la sausse dessous, & servez pour Entrée.

Perdrix en redingotte aux trufes.

Flambez & vuidez deux perdrix, troussez les pates en dedans; enveloppez ces perdrix d'un morceau de rouelle de veau, lardez-les de lard & de jambon; coupez les morceaux de veau en travers en forme de bardes; ficelez les perdrix de façon que rien ne se défasse. Faites-les cuire avec du boüillon, un bouquet de persil, ciboules, ail, trois clous de girofle, sel, poivre, deux oignons; faites-les cuire à petit feu; passez des trufes sur le feu, avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; moüillez de boüillon; réduisez un peu; mettez deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne; faites cuire le ragoût à petit feu, & le dégraissez. Quand il est cuit à propos & assaisonné de bon goût, otez les perdrix de la braise, déficelez & les dressez, les tranches de veau sur l'estomac, & le ragoût de trufes dssus.

Coulis de Perdrix.

Pilezles dans un mortier deux perdrix rotie

ave

avec les bardes de lard dans lesquelles elles auront cuit ; passez une pincée de trufes vertes, & autant de champignons cuits dans du lard fondu, avec fines herbes, ciboules, basilic, marjolaine ; mêlez la viande pilée ensemble dans la même casserole ; ajoutez deux cuillerées de jus de veau ; laissez mitonner à petit feu, & passez ensuite à l'étamine.

Autre coulis de Perdrix pour les entrées au roux.

Pilez, comme ci-dessus, des perdrix roties ; ensuite mettez deux livres de roüelle de veau, un morceau de jambon coupé par tranches au fond de la casserole, avec un oignon & quelques carottes. Faites suer sur un fourneau ; poudrez de tant soit peu de farine ; remuez, moüillez moitié jus, moitié boüillon ; assaisonnez de quelques champignons, trufes, mousserons, une ciboule entiere, persil, deux ou trois clous, basilic, croûtes de pain ; faites mitonner pendant une demi-heure, ou trois quarts d'heure ; delayez les perdrix pilées dedans ; laissez mitonner un peu, passez à l'étamine, servez-vous-en quand vous le jugerez à propos.

Potage de Perdreaux.

Vuidez, troussez proprement vos perdreaux ; farcissez avec blanc de chapon, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs cruds, assaisonnez de sel, muscade, un peu de poivre blanc ; faites cuire dans un pot de terre ou autre avec bon boüillon, un bouquet de fines herbes. Etant cuites, mettez-les sur les cendres chaudes pour les tenir chaudement ; faites ensuite un coulis, avec deux livres de veau, un morceau de jambon coupé par tranches, un oignon coupé par tranches, quelques carottes & panais ; couvrez & mettez suer ; étant attaché, comme un jus d veau, & ayant belle couleur, moüillez-le moitie

jus, moitié boüillon; mettez-y quelques croûtes de pain, champignons, trufes hachées, un peu de persil, une ciboule, un peu de basilic, deux à trois clous; que le tout cuise ensemble; pilez dans le mortier un perdreau; le coulis etant fait, tirez les tranches de veau dedans la casserole, delayez dedans le perdreau pilé, passez à l'étamine. Que le coulis ait un bel œil; vuidez-le dans une marmire, mettez-le sur les cendres chaudes; mittonnez les croûtes dans de bon boüillon; dressez les perdreaux sur le potage avec un petit pain farci; goûtez si le coulis est de bon goût, & le jettez par dessus, pour le servit chaudement.

Potage au roux de perdreaux.

Sans les farcir faites-les cuire de même que les autres, avec un ragoût de trufes & de petits champignons; mitonnez des croutes dans de bon boüillon; dressez les perdreaux sur le potage, le ragoût tout autour, & le coulis de perdreaux par dessus, de la manière qu'il est marqué ci-devant, & servez chaudement. (Voyez au mot *Trufe* la maniere de faire ce ragoût.)

Potage de perdreaux en profiterole.

Faites cuire vos perdreaux à la braise; faites un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, champignons & trufes; passez avec un peu de lard fondu; moüillez de jus de veau, & liez d'un coulis de perdrix; mettez vos perdreaux dans ce ragoût; vuidez vos pains à l'ordinaire; farcissez-les chacun d'un perdreau avec un peu de ragoût & les faites mitonner un peu dans un jus de veau; mitonnez vos croûtes dans un plat de moitié jus & moitié boüillon; mettez le plus gros de pain farci au milieu du potage, les petits autour, les culs d'artichaux entre deux; garnissez le tout de crêtes & de ris de veau, ou bien de

petits champignons farcis ; jettez le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Les profiteroles de Cailles, de Tourterelles & de petit pigeons se font de la même maniere.

Potage de perdreaux au parmesan.

Coupez par filets deux perdreaux froids cuits à la broche, faites un hachis des carcasses ; faites un coulis en les pilant,& arrosant de boüillon; le tout passé ensuite à l'étamine, farcissez un petit pain de votre hachis, & faites un hachis. Avant de la remplir, passez-le au beurre ; mettez dans le fond d'un plat à potage du parmesan rapé, puis des tranches de pain, ensuite du parmesan, puis du pain, & ainsi de suite jusqu'à ce qu'il y en ait assez ; faites mitonner doucement ce potage de bon boüillon ; mettez au milieu le pain farci & l'arrosez de bouillon ; jettez par dessus le coulis de perdrix & servez chaudement.

Potage de perdrix aux choux.

Piquez-les de gros lard bien assaisonné, & les faites cuire à demi à la broche avec la moitié d'une éclanche de mouton bien dégraissée ; à demi-cuits, empôtez-les dans une marmite avec un morceau de jambon, un paquet de carottes & des panais & des oignons ; ajoutez-y des paquets de choux blanchis & ficelés ; moüillez le tout de bon boüillon, & faites cuire ; le potage cuit mettez-y du jus de veau ; mitonnez des croûtes de ce même boüillon ; dressez vos perdrix sur leur potage, une bordure de choux autour du plat ; passez le reste du boüillon dans un tamis sur votre potage & servez chaudement.

Si vous voulez servir le potage aux choux lié, jettez par dessus un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la maniere de faire ce coulis.

Potage de perdrix aux lentilles.

Vos perdrix piquées de gros lard assaisonnées

& à demi cuites à la broche, comme on l'a dit; empôtez-les avec des tranches de petit-lard & des lentilles & faites cuire dans de bon boüillon; faites suer dans une casserole des tranches de veau & de jambon, avec oignons, panais, carottes. Quand elles commencent à s'attacher, moüillez de boüillon & laissez mitonner à petit feu; mettez-y quelque clous, ciboules entiere, persil, champignons, deux rocamboles, & une croûte de pain. Tirez le veau quand il est cuit, mettez les lentilles qui sont cuites dans ce jus-là; laissez-les mitonner un moment & les passez à l'étamine; mitonnez des croûtes d'un bon boüillon; garnissez le bord du plat du petit salé qui a cuit dans les lentilles, dressez les perdrix sur le potage en semant par-dessus quelques lentilles; jettez le coulis sur le potage & servez chaudement.

Potage de perdrix aux lentilles, garni de Cervelats.

On fait ce potage de la même manière que le précédent, on met seulement dans la marmite où cuisent les perdrix, un cervelas; & quand il est froid, on le coupe par tranches dont on se sert pour garnir les bords du plat.

Potage de perdrix aux marrons.

Faites cuire vos perdrix comme les précédentes dans une marmite avec un jarret de veau, une tranche de bœuf & bon boüillon; prenez-des marrons, ôtez la premiere peau, passez-les dans une poële à marrons pour lever plus facilement la seconde; vos marrons pelés proprement, faites les cuire une demi-heure avec les perdrix.

Mitonnez des croûtes; faites un cordon de marrons autour du plat, les perdrix au milieu, le reste du boüillon par-dessus, & servez chaudement.

Potage de perdrix à la Reine.

Faites cuire vos perdrix piquées de gros lard à la broche; à moitié cuites, retirez pour achever de les cuire à petit feu dans une marmite avec de bon boüillon; faites un coulis à la reine de la maniere qu'on l'a dit, mitonnez des croûtes avec le boüillon où les perdrix ont cuit; dressez les perdrix sur le potage, le coulis par dessus & servez chaudement.

Potage aux croûtes au roux au coulis de perdrix.

Mitonnez des croûtes dans un plat, moitié boüillon, moitié jus de veau, & les laissez attacher. Jettez par-dessus un coulis de perdrix au roux, & servez chaudement. (Voyez ci-devant la maniere de faire ce coulis.)

Terrine de perdrix au choux.

Faites une farce avec lard rapé, sel, poivre, persil, ciboule hachée, un champignon haché; farcissez-en vos perdrix sur l'estomac entre chair & peau; troussez les pates dans le corps; mettez au fond d'une casserole des bardes de lard, tranches de bœuf, sel, poivre, fines épices, fines herbes, quelques ciboules entieres, persil haché, tranches de carottes, de panais & d'oignon; faites blanchir un choux pommé, coupez-le par la moitié; quand il est blanchi, mettez-le dans l'eau froide; & après l'avoir pressé, ficelez-le. Mettez les perdrix dans la marmite avec le choux, un morceau de jambon & un de petit lard, même assaisonnement dessus que dessous; peu de sel à cause du jambon & du lard; ajoutez tranches de bœuf, de veau, & bardes de lard; couvrez la marmite de son couvercle, & faites cuire feu dessus & dessous vos perdrix cuites, dressez-la dans la terrine avec du petit lard & les choux coupés par filets; mettez-y un peu d'essence de jambon; fai-

tes mitonner ſur des cendres chaudes; mettez la terrine ſur un plat, dégraiſſez-la; jettez-y un coulis de perdrix au roux. (Voyez ci-devant la maniere de le faire) & ſervez chaudement.

La terrine de pigeons & de ramiers aux choux ſe fait de la même maniere que la terrine de perdrix aux choux.

Terrine de Perdrix aux Lentilles.

Vos perdrix apprêtées comme les précédentes, faites-les cuire à la braiſe; cuites & égoutées, dreſſez-les dans la terrine; jettez deſſus un coulis de perdrix & ſervez chaudement. (Voyez au mot lentilles la maniere de faire le coulis de lentilles)

La terrine de canards & de ſarcelles aux lentilles ſe fait de la même maniere que celle de perdrix aux lentilles.

Tourte de Perdreaux.

Vos perdreaux apprêtés, faites une farce de leurs foies, rempliſſez-en le corps de vos perdreaux; faites une abaiſſe d'une pâte briſée. (Voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Garniſſez le fond de lard rapé aſſaiſonné de ſel, poivre, fines épices & tant ſoit peu de fines herbes; arrangez-y les perdreaux avec quelques trufes vertes, & quelques petits champignons; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, & enſuite d'une abaiſſe de même pâte; faites une bordure autour; dorez d'un œuf battu, & faites cuire au four ou ſous un couvercle. Quand elle eſt cuite, dégraiſſez-la; mettez-y un coulis de perdrix au roux. (Voyez ci-devant la manière de le faire. Recouvrez & ſervez chaudement.

Tourte de Perdreaux aux Trufes.

Faites la tourte comme la précédente. Quand elle eſt cuite, mettez-y un ragoût de trufes &

ſervez chaudement (Voyez au mot *Truſe* la manière de faire ce ragoût.)

Tourte de blanc de Perdrix.

Faites rôtir votre perdrix à la broche. Quand elle eſt cuite, ôtez la peau, prenez-en la chair & la hachez ; pilez un quarteron d'amandes bien pelées dans un mortier, les arroſant de tems en tems de lait. Quand elles ſont bien pilées, mettez-y le blanc de perdrix avec un peu de moëlle de bœuf, de l'écorce de citron verd confite ; pilez bien le tout enſemble ; mettez dans une caſſerole une demi cuillerée de farine de ritz ou autre avec un peu de ſel ; délayez la avec une goutte de lait ; metez-y quatre jaunes d'œufs frais avec un demi-ſetier de crême, un morceau de canelle en bâton, & du ſucre, ce qu'il faut. Faites cuire le tout enſemble ſur un fourneau. Quand il eſt cuit, ôtez le bâton de canelle ; délayez le blanc de perdrix & les amandes pilées dans cette crême, & la laiſſez refroidir.

Faites une abaiſſe de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Foncez-en une tourtiere ; mettez deſſus la crême de blanc de perdrix ; étendez-la par-tout avec une cuiller ; formez deſſus quelques ornemens de bandes de feuilletage, un cordon autour, & faites cuire au four. Quand elle eſt cuite rapez-y du ſucre, faites-la glacer au four, ou bien avec la pelle rouge ; dreſſez-la dans un plat & ſervez chaudement pour Entremets.

Les tourtes de blanc de chapon ou de faiſans ſe font de la même manière que la tourte de blanc de perdrix.

Pâté chaud de perdreaux aux choux.

Vuidez & retrouſſez vos perdreaux ; faites-les refaire ; dreſſez votre pâté, foncez-le des foies de perdreaux hachés & de lard rapé.

Coupez un choux en quatre ; faites-le blanchir avec un petit morceau de lard coupé en tranches ; mettez-le dans l'eau fraîche, pressez-le, ôtez-en les côtes, mettez-le dans le pâté avec vos perdreaux, du petit lard dessus, sel & poivre ; couvrez de bardes de lard, & nourrissez bien de beurre. Finissez le pâté à l'ordinaire ; quand il est cuit, jettez dedans une bonne essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon.* l'article *Essence de Jambon.*)

Pâté chaux de perdrix.

Retroussez proprement vos perdrix ; battez-les sur l'estomac ; piquez-les de gros lard & de jambon ; assaisonnez de poivre, sel, fines herbes & fines épices ; fendez-les par le dos, remplissez-les d'une farce faite de leurs foies, lard rapé, champignons, trufes, ciboules, persil, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices. Faites une abaisse avec farine, beurre, un œuf & du sel ; garnissez-en le fond de lard rapé ; arrangez-y vos perdrix après leur avoir cassé les os. Ajoûtez trufes, champignons, une feüille de laurier & couvrez de bardes de lard. Couvrez d'une autre abaisse ; dorez le pâté, & mettez au four. Quand il est cuit, dégraissez-le, ôtez les bardes de lard ; pressez-y un jus de citron ; mettez-y un bon coulis de perdrix, quelques ris de veau, champignons & trufes ; recouvrez & servez chaudement pour Entrée.

Autre pâté chaud de perdrix aux trufes.

Farcissez votre perdrix piquée de gros lard bien assaisonné, avec une farce faite de lard rapé, champignons hachés, une trufe verte, persil, ciboule hachée. Faites une abaisse d'une pâte commune ; garnissez-la de lard rapé, sel, poivre, fines herbes, fines épices ; mettez-y votre perdrix avec même assaisonnement que dessous ; couvrez de tranches de veau, lard

rapé, beurre frais, & de bardes de lard. Fermez votre pâté & le mettez au four.

Faites un ragoût de trufes. (Voyez au mot *Trufe*, la manière de le faire.) Liez ce ragoût d'un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez cet article au mot *Jambon.*) Votre pâté cuit, jettez dedans & servez chaudement.

Au lieu d'un ragoût de trufes, on peut mettre dans ce pâté un ragoût de ris de veau & de foies gras, ou bien une sauffe à la carpe. (Voyez cet article sous les noms particuliers.)

Pâté froid de perdrix

Vos perdrix piquées comme les précédentes & farcies d'une farce faite avec leurs foies, lard rapé, une trufe verte hachée & bons assaisonnemens; faites une abaisse de pâte commune. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Arrangez y vos perdrix sur un lit de lard pelé; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, une feuille de laurier. Dans les intervalles mettez des trufes vertes pelées, même assaisonnement dessus que dessous; ajoûtez du lard pilé, un morceau de beurre frais; garnissez bien de bardes de lard; couvrez d'une abaisse de même pâte; finissez votre pâté à l'ordinaire, un trou au milieu, de peur qu'il ne creve en cuisant. Quand il est cuit, bouchez le trou, laissez-le refroidir, & servez pour Entremets.

Autre pâté froid de perdrix.

Troussez proprement vos perdrix, cassez-leur les os, piquez-les de gros lard & de jambon; assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices; rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire; (Voyez au mot *Pâte.*) avec laurier, beurre frais, bardes de lard pilé, sel, poivre

fines herbes & fines épices. Couvrez d'une autre abaiſſe & faites cuire.

Pâté de perdrix à la Triboulet.

Vuidez & retrouſſez proprement vos perdrix, faites-les refaire, lardez-les de gros lard, perſil, ciboules, champignons, ſel, fines épices mêlées. Prenez autant de morceaux de veau que de perdrix; lardez de même. Dreſſez votre pâté à l'ordinaire; garniſſez le fond de lard rapé & des foies hachés. Arrangez-y les perdrix & les morceaux de veau, même aſſaiſonnement deſſus que deſſous, & fines épices mêlées. Couvrez de bardes de lard & de beurre, & finiſſez à l'ordinaire. Avant d'enfourner le pâté, mettez dedans par la cheminée un poiſſon d'eau-de-vie; faites cuire, & ſervez froid pour Entremets.

Nous avons expoſé au commencement de cet article les propriétés & les qualités des perdreaux & des perdrix. Pour ce qui regarde les ragoûts, les terrines, les tourtes, les pâtés, nous ne pouvons que répéter ce que nous avons dit ſi ſouvent : qu'il eſt à craindre que les aſſaiſonnemens ne pervertiſſent l'uſage d'un aliment ſain & ſalutaire par lui-même.

PERSIL, *Petroſelinum*, *Opium*. Plante fort uſitée dans les aſſaiſonnemens. Elle croît à la hauteur de deux ou trois pieds, porte des feuilles compoſées de pluſieurs feuilles découpées, fort vertes, & attachées à de longues queuës.

On doit choiſir les ſommités du perſil avant qu'elles aient commencé à fleurir, ou apporté des ſemences, parce qu'elles ſont alors plus tendres, elles ont plus d'odeur, & ſont moins âcres. On ſe ſert auſſi des racines du perſil parmi les alimens. Elles doivent être longues, groſſes, blanchâtres, tendres & d'un bon goût.

Le persil, dit M. Lemery contient beaucoup de sel âcre, & une médiocre quantité d'huile exaltée. Dans toutes ces parties il provoque les urines, emporte la pierre des reins & de la vessie, léve les obstructions, chasse les vents, est vulneraire & résolutif: mais il ne produit pas toujours un bon aliment. Il enflamme la masse du sang, & cause des maux de tête.

Il convient en tout tems aux vieillards & aux personnes d'un tempérament phlegmatique & mélancolique; mais les jeunes gens d'un tempérament chaux & bilieux, doivent en user fort sobrement.

Son odeur agréable & aromatique provient de quelques particules huileuses fortement atténuées ;& exaltées par des sels essentiels.

Le persil, remarque le même Auteur, contient un sel si âcre & si corrodant, que quand l'on fringue un verre à boire dans de l'eau où l'on a lavé du persil, & où il est resté quelques parties de feuilles, pour peu qu'on appuye sur le verte, il se brise en morceaux; ce qui vient sans doute de ce que ce sel é-étant d'une superficie inégale & fort tranchante en passant & repassant sur les mémes parties du verre, en détruit l'union, à peu près de la même manière qu'une scie, dont la superficie est inégale & raboteuse aussi, si bien que le sel du persil, divise un corps solide sur lequel on l'a fait passer & repasser plusieurs fois.

Le persil, dit M. Andry, contient un sel salé tirant sur l'acide, ce qui est cause qu'il épaissit un peu la masse du sang. Il faut prendre garde d'en user trop; car si l'on en use trop souvent, il peut nuire au cerveau, & même causer l'Epilepsie. Tous les Medecins s'accordent sur ce point.

Le même Auteur remarque après Paul de Sorbait, Sçavant Médecin, qu'en Autriche, où l'usage du persil est très-frequent, l'Epilepsie est aussi très-fréquente.

Quand on mange les feuilles de persil crües elles ont une vertu particuliere contre la mauvaise haleine, jusques-là même qu'elles corrigent celle que l'ail a coutume de donner.

PICACE, espéce de boisson faite avec des pommes & de l'eau. On écrase des pommes avant ou dans le tems de leur maturité. On en remplit presque tout-à-fait un tonneau par le bondon; on y verse ensuite de l'eau jusqu'à deux doigts de la bonde pour le laisser bouillir. A mesure que cette picace boit, on remplit d'eau le tonneau, jusquà ce que la liqueur s'affoiblisse.

On fait aussi de la picace avec des poires, des cormes; on en fait même de cerises, de groseilles rouges, de prunes, d'alises, de cornoüilles. Ces sortes de liqueurs sont d'autant moins mauvaises, qu'il y a moins d'eau.

PIED. Cette partie des animaux composée de membranes, de ligamens, de tendons, de veines, d'arteres & de cartilages, produit un suc visqueux, glutineux, rafraîchissant & humectant. Elle est naturellement difficile à digérer, c'est pourquoi on n'employe en alimens que les pieds d'un animal jeune. On apprête dans les cuisines les pieds de veau, les pieds de mouton, les pieds d'agneau, & les pieds de cochon.

Pieds d'agneau & de mouton, &c.

Echaudez-les bien, ôtez le poil; faites les cuire dans une bonne braise blanche & bien nourrie. Quand ils sont cuits, accommodez-les comme vous voudrez, soit à l'Italienne, soit

à l'Eſpagnole, pannés, grillés ou frits, en caiſſe, au gratin, en fricaſſée de poulets, &c.

Pieds à la ſainte Menehould.

Brulez bien le poil, ôtez la corne; fendez-les par la moitié; faites-les cuire à petit feu à la braiſe avec un peu de boüillon & d'eau-de-vie, ſel, poivre, bardes de lard, oignons, carottes panais, un bouquet, clous de girofle ail, thim, laurier, baſilic; laiſſez-les refroidir dans leur cuiſſon; tremoez-les après dans de la graiſſe; pannez-les, faites-les griller & ſervez à ſec.

Pieds de veau au blanc.

Quand ils ſont échaudés & blanchis, faites-les cuire dans un blanc de farine; aſſaiſonnez de ſel, poivre, oignons, racines, ail, un bouquet. Quand ils ſont cuits, tirez-les & les laiſſez refroidir; coupez-les en filets, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, un bouquet, des champignons en filets, ſel, poivre, une pincée de farine, un verre de vin de Champagne & de bon bouillon. Quand ils ſont cuits, la ſauſſe réduite, liez avec trois jaunes d'œufs & de la crême, ſans faire bouillir; preſſez-y un jus de citron & ſervez chaudement.

Pieds de veau à la ſainte Menehould.

Echaudez-les bien, fendez-les par le milieu; faites-les blanchir à l'eau boüillante, & cuire enſuite avec une chopine de vin blanc, bardes de lard, bon boüillon, comme nous l'avons dit ci-devant. Quand ils ſont cuits & froids, tirez-les de leur boüillon; trempez-les dans un peu de lard fondu; pannez-les de mie de pain, grillez-les de belle couleur, & ſervez à ſec une rémoulade dans une ſauſſiere.

Pieds de veau marinés

Quand ils ſont échaudés & blanchis, faites-les cuire dans un blanc avec de l'eau, de la farine, ſel, poivre, oignons. Preſque cuits, laiſſez-les refroidir, coupez-les par la moitié; mettez-les mariner, avec ſel, poivre, de l'eau, un quart de vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, oignons en tranches, perſil, ciboules, ail, clous de girofle, laurier, échalottes; faites tiédir la marinade, mettez-y les pieds de veau. Quand ils en ont pris le goût, égouttez-les, poudrez-les de farine; faites-les frire, & ſervez garnis de perſil frit.

Pieds de mouton.

Quands ils ſont cuits à l'eau, mettez-les dans de l'eau fraîche, épluchez-les, ôtez les ergots & le poil qui eſt en dedans du pied; mettez-les enſuite dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, champignons coupés en dés, & boüillon. La ſauſſe ſuffiſamment réduite, liez-la avec de la crême & des jaunes d'œufs, & ſervez avec un filet de verjus ou de vinaigre.

Vous pouvez auſſi les mettre au roux, & avant de ſervir, délayez dans la ſauſſe une cuillerée de moutarde.

Pieds de mouton à la ſainte Menehould.

Quand ils ſont cuits à l'eau, ôtez les gros os; laiſſez-les entiers; paſſez-les dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre; faites-les cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauſſe. Remuez alors, de peur qu'ils ne s'attachent. Quand ils ſont froids, trempez-les dans ce qui reſte de ſauſſe, pan-

nez-les de mie de pain; faites-les griller, & servez à sec, ou bien avec une sausse piquante & claire.

Pieds de mouton à la Ravigote.

Quand ils sont cuits à l'eau, ôtez-en les gros os; passez-les dans une casserole avec bon beurre, un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, sel, poivre; faites bouillir jusqu'à ce que la sausse soit presque réduite. Avant de servir, mettez dans le ragoût une ravigote. (Voyez au mot *Ravigote*, la manière de la faire.) Que la sausse ne soit ni trop claire ni trop épaisse, & servez aussi pour Hors-d'œuvre.

L'on en fait aussi à différentes sausses, comme à la Hollandoise, à l'Espagnole, à la sausse hachée. (Voyez au mot *Sausse.*)

Pieds de mouton à la Sausse-Robert.

Mettez de l'oignon en filets dans une casserole avec un morceau de beurre & le faites cuire à moitié, mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois, bien épluchés. Mouillez avec de bon bouillon, un peu de coulis, assaisonné de sel, poivre; quand le ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre, & servez à courte sausse pour Hors-d'œuvre.

Pieds de mouton farcis

Faites-les cuire dans de bon bouillon avec un peu de persil & de ciboule. Quand ils sont suffisamment cuits, coupez le pied, laissez la jambe, ôtez-en l'os; étendez cette peau sur la table; mettez-y de la farce de croquets ou autre, & les roulez un à un; arrosez-les ensuite d'un peu de graisse; pannez-les proprement par-dessus & leur faites prendre couleur dans le four. Quand ils sont bien colorés, égouttez la graisse, mettez un peu de ragoût par-des-

ſous, ou bien un peu de coulis de champignons ; & ſervez chaudement pour Entrée.

On peut auſſi les mettre à la ſauſſe blanche, les paſſant à la caſſerole avec lard fondu, fines herbes, ciboulette que vous retirerez, ſel, poivre & muſcade. Vous blanchiſſez la ſauſſe avec jaunes d'œufs & verjus, & ſervez pour Entrée ou Hors-d'œuvre.

Autre façon.

Vos pieds de mouton étant farcis, trempez-les dans un œuf battu ; pannez-les, faites-les frire dans du ſain-doux, & ſervez chaudement avec du perſil frit, pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Pieds de mouton aux concombres.

Faites-les cuire dans de l'eau ; coupez des concombres en dés, & les faites mariner avec ſel, poivre, vinaigre, un oignon piqué de clous de girofle. Preſſez-les enſuite ; paſſez-les à la caſſerole avec du beurre, une tranche de jambon; mouillez avec de bon bouillon, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis ; mettez-y les pieds de mouton, avec ſel, gros poivre. Faites cuire le ragoût à petit feu, & ſervez à courte ſauſſe.

Pieds d'agneau à la Marianne.

Quand ils ſont échaudés & blanchis mettez-les cuire dans une bonne braiſe ; faites blanchir de petits oignons blancs & les mettez cuire dans du boüillon avec ſel & poivre. Mettez ſur un plat une petite farce faite avec des foies de poulets, lard rapé, perſil, ciboules champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; ſel & poivre, deux jaunes d'œufs pour liaiſon. Faites attacher cette farce ſur les cendres chaudes; égouttez la graiſſe, mettez deſſus les pieds d'agneau cuits à la braiſe, les petits oignons blancs au tour,

une ſauſſe claire au coulis de jambon avec un jus de citron par-deſſus, & ſervez chaudement.

Pieds d'agneau au gratin.

Echaudez-les, faites les cuire dans un blanc; égouttez-les, coupez-les en deux; paſſez-les dans une caſſerole avec une tranche de jambon un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, des champignons, une pincée de farine moüillée avec un verre de vin de Champagne, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis de bon boüillon. Faites cuire le ragoût à petit feu; dégraiſſez-le & l'aſſaiſonnez de bon goût. Le ragoût cuit, mettez la moitié de la ſauſſe dans un plat; faites-la boüillir juſqu'à ce qu'elle ſoit en gratin; ſervez votre ragoût à courte ſauſſe ſur ce gratin.

Pieds d'agneau farcis.

Quand ils ſont bien échaudés & bien cuits levez l'os du milieu, farciſſez-les d'une bonne farce. Trempez-les enſuite dans des œufs battus, jettez deſſus de la mie de pain bien fine, & les faites frire comme des croquets, & ſervez garni de perſil frit.

Ils peuvent auſſi ſervir pour Hors-d'œuvre, ou pour garnir une Entrée de tête d'agneau au blanc, comme ſi c'étoit des pigeons au blanc.

Pieds de cochon à la ſainte Menekould.

Coupez-les en deux, & ficelez enſemble chaque pied; mettez dans une marmite une rangée de bardes de lard, une rangée de pieds & de fines herbes, puis une rangée de pieds & de bardes de lard, juſqu'à ce qu'il ne vous reſte plus de pieds. Mettez-y enſuite de l'eſprit de vin, un peu d'anis, de la coriandre, du laurier, une chopine de vin blanc, & un peu de vif argent; couvrez le tout de bardes de lard. Couvrez la marmite de ſon couvercle, mettez autour de la pâte avec de fort papier,

& faites cuire ainsi à la braise pendant dix ou douze heures.

Quand les pieds sont cuits & refroidis ; pannez-les proprement, faites-les griller & servez tout chauds pour Entremets.

Autre façon.

Vous pouvez les accommoder à moins de frais, en les faisant cuire avec de l'eau & du vin blanc mêlés ensemble, bons assaisonnemens, avec de la panne de cochon.

Tous ces pieds de mouton, d'agneau, de veau, ceux de cochon sur-tout, sont pésans à l'estomac & se digérent très-difficilement de quelque maniere qu'on les apprête. Les personnes foibles & délicates doivent s'en interdire l'usage. Ceux qui digerent facilement, qui font beaucoup d'éxercice, & à qui par conséquent il faut une nourriture plus solide, peuvent en manger ; mais sobrement & rarement. Il n'est personne qui ne sache cela par expérience.

PIGEON, *Columba*. Il y a plusieurs espéces de pigeons que l'on peut distinguer en deux classes générales, sçavoir en domestiques & en sauvages.

Les uns & les autres doivent être choisis jeunes, tendres, gras, charnus, bien nourris, & qui aient été élevés dans un air pur & serain.

On appelle pigeonneaux, les pigeons domestiques, qui sont encore jeunes. Leur chair est alors succulante, facile à digérer ; mais à mesure qu'ils avancent en âge, elle devient massive & pésante. Elle est nourrissante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques. Elle produit un aliment assez solide & durable, parce qu'etant compacte & massive elle s'attache aux parties solides, de

maniere qu'elle ne s'en ſépare enſuite que très-difficilement.

Le pigeon convient en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempéramens, ſur tout à ceux qui digérent facilement, qui ſont dans un éxercice continuel, & qui diſſipent beaucoup. Les mélancoliques doivent en uſer plus ſobrement que les autres.

La chair du pigeon reſſerre auſſi le ventre; parce qu'étant peu humide & chargée de quelques parties terreſtres, elle abſorbe les humidités ſuperfluës qui relachoient les fibres des inteſtins.

On apprête les pigeons de pluſieurs manières. Voici les principales & les plus ordinaires.

Pigeons & pigeonneaux rôtis à la broche.

Quand ils ſont plumés, vuidés & retrouſſés; faites-les refaire ſur la braiſe; épluchez-les enſuite, piquez-les de menu lard, & les faites cuire à la broche enveloppés de papier. Quand ils ſont cuits, ôtez le papier, faites-leur prendre belle couleur, tirez-les & ſervez chaudement.

On les ſert auſſi au jus de veau, rôtis, bardés & de belle couleur.

Pigeons farcis à la broche.

Quand ils ſont plumés, vuidés & épluchés; détachez la peau de deſſus l'eſtomac; farciſſez-les d'une farce faite de leurs foies, un morceau de jambon, champignons, trufes, poivre, ſel, fines herbes, fines épices, lard ce qu'il en faut; perſil, ciboules, le tout haché & pilé dans un mortier, deux jaunes d'œufs pour liaiſon. Quand ils ſont farcis, mettez-les à la broche, enveloppez-les de tranches de veau bien minces, de bardes de lard & d'une feüille de papier. Quand ils ſont cuits, jettez par deſſus un coulis clair de veau & de jambon, & ſervez chaude-

ment pour Entrée. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.)

Pigeons au fenoüil à la broche.

Vos pigeons proprement épluchés, farcissez de leurs foies, lard, ciboules, persil, un peu de fenoüil verd, le tout haché & bien assaisonné. Faites-les rôtir à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, servez-les avec un bon ragoût par-dessus.

Ou bien servez-les avec une bonne essence, & du fenoüil sur l'estomac.

Pigeons au basilic à la broche.

Farcissez-les comme les précédens, dans le corps, ou sur l'estomac, entre chair & peau. Au lieu de fenoüil mettez du basilic dans la farce. Quand ils sont rôtis, servez-les avec un champignon cuit dans une essence de jambon.

Pigeons aux anchois à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau, avec une farce faite de lard rapé bien blanc, sel, poivre, un peu de persil & ciboules hachés, deux anchois, le tout bien mêlé ensemble. Mettez les à la broche enveloppés de bardes de lard, & de feüilles de papier, & ficelés.

Lavez deux anchois, ôtez-en l'arête & les hachez; délayez-les ensuite avec un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Mettez ce coulis sur des cendres chaudes. Vos pigeons cuits, jettez le coulis d'anchois par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

L'on fait des chapons, des poulets, des poulardes, des cailles, des perdreaux, des tourterelles, des filets de bœuf, des filets de mouton, des filets de veau aux anchois, de la même manière que les pigeons aux anchois.

Pigeons aux câpres à la broche.

Farcissez-les & les faites cuire comme les pigeons aux anchois. Faites-les cuire de même à la broche enveloppés de bardes de lard & de feüilles de papier. Mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec une petite poignée de câpres fines. Quand les pigeons sont cuits, ôtez les bardes, & les servez avec l'essence de jambon aux câpres, par-dessus, pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons à la sausse au brochet à la broche.

Faites une farce avec un ris de veau, une tétine de veau blanchie, un peu de jambon, quelques champignons, persil, ciboules, tant soit peu de fines herbes, deux ou trois jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, le tout bien haché & mélé. Farcissez-en le corps de vos pigeons; liez-les par les deux bouts; passez une brochette au travers des trufes, & les attachez à la broche. Enveloppez-les de bardes de lard & de feüilles de papier, & les faites cuire à la broche à petit feu.

Garnissez le fond d'une casserole de quelques tranches de rouëlle de veau, & d'un morceau de jambon, avec un oignon coupé par tranches & quelques morceaux de carottes & de panais, & faites suer à petit feu. Quand vos tranches sont attachées, mettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine; remuez le tout ensemble, sept ou huit tours sur le fourneau. Coupez par moreeaux un brochet vuidé, écaillé & lavé; mettez-le dans la casserole où est le coulis, après trois ou quatre tours sur le fourneau, moüillez-le moitié jus & moitié boüillon; mettez sel, poivre, clous,

un peu de basilic & de laurier, du persil ; deux ou trois ciboules entiéres, champignons, trufes coupées, la croûte de dessus d'un petit pain, deux verres de vin de Champagne ou vin blanc, que vous ferez boüillir auparavant. Faites mitonner le tout ensemble, passez-les à l'étamine, ne faites que le presser ; si la sausse n'est pas assez liée, mettez-y du coulis de veau & de jambon, & la tenez sur des cendres chaudes.

Vos pigeons cuits, dressez-les dans un plat ; ôtez les bardes, jettez la sausse du brochet par-dessus, servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons aux culs d'artichaux à la broche.

Farcissez vos pigeons d'une farce délicate ; bardez-les & les faites cuire à la broche. Ayez autant de petits culs d'artichaux bien tournés que vous avez de pigeons, & les faites cuire à l'eau blanche. Mettez-les ensuite mitonner dans une essence de jambon avec quelques queuës d'écrevisses & leurs œufs. Dressez vos culs d'artichaux dans un plat, vos pigeons dessus ; garnissez le bord du plat des culs d'artichaux & des queuës d'écrevisses ; jettez par-dessus votre essence, servez chaudement avec un jus de citron pour Entrée.

Pigeons à la Gardi.

Farcissez vos pigeons sur l'estomac entre chair & peau, & dans le corps, avec une farce composée de lard crud, jambon cuit, trufes, champignons, quelques foies, persil, ciboules, & autres assaisonnemens ordinaires, le tout haché, & lié de deux jaunes d'œufs. Enveloppez-les chacun d'un fricandeau piqué sur l'estomac ; ficelez bien le tout, & les faites cuire à la broche.

Vos pigeons cuits, servez-les pour Entrée, avec un ragoût dessous fait avec ris de veau, champignons, culs d'artichaux, fines herbes, sel, poivre, le tout cuit à la casserole & de bon goût.

Pigeons au beurre.

Farcissez-les d'une farce faite de leurs foïes, moitié beurre, moitié, lard, persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, deux jaunes d'œufs; cousez-les, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole de l'échalotte hachée très-menuë, avec une bonne essence, de bon beurre & un jus de citron; faites lier la sausse sur le feu, & servez chaudement sous les pigeons.

Pigeons au jambon.

Vuidez vos pigeons & les retroussez sans les faire blanchir; coupez des tranches de jambon pour chaque pigeon. Battez-les un peu & les assaisonnez de persil & de ciboules bien hachés Détachez la peau de dessus l'estomac de vos pigeons, faites-y entrer une tranche de jambon entre chair & peau. Blanchissez-les ensuite à l'air du feu, enveloppez-les de bardes de lard & les ficelez pour les faire cuire à la broche. Quand ils sont cuits, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, une essence de jambon par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Si les pigeons sont gros piquez-les de gros lard & de jambon; mettez-les cuire à la braise, quand ils sont cuits, égouttez-les, mettez-les dans un ragoût de jambon avec un filet de verjus ou de vinaigre & servez chaudement.

Autres pigeons au jambon.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau;

de lard rapé, ſel, poivre, fines herbes, un peu de ciboule, un champignon, une truſe hachée, le tout bien mêlé; mettez-les à la broche, enveloppés de tranches de veau bien minces, de bardes de lard & de feüilles de papier. Faites un ragoût de jambon; coupez-en par petites tranches; faites ſuer ſur un fourneau à petit feu; quand ils commencent à s'attacher, mettez-y un peu de lard fondu, & une petite pincée de farine; remuez ſept ou huit tours ſur le fourneau; moüillez d'un jus, aſſaiſonnez de poivre & d'un bouquet; couvrez & laiſſez mitonner. Votre ragoût cuit, dégraiſſez-le, achevez de le lier d'un coulis de veau & de jambon. Vos pigeons cuits, ôtez les bardes, dreſſez-les dans un plat, garniſſez le tour des tranches de jambon, le jus par-deſſus, & ſervez chaudement.

Fin du ſecond Volume.





